Anno X
N. 5 - Settembre-ottobre 1992
Sped. Abb. Post.
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70%
UN VIGNETO
CHIAMATO
FRIULI
PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
VITIVINICOLO
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

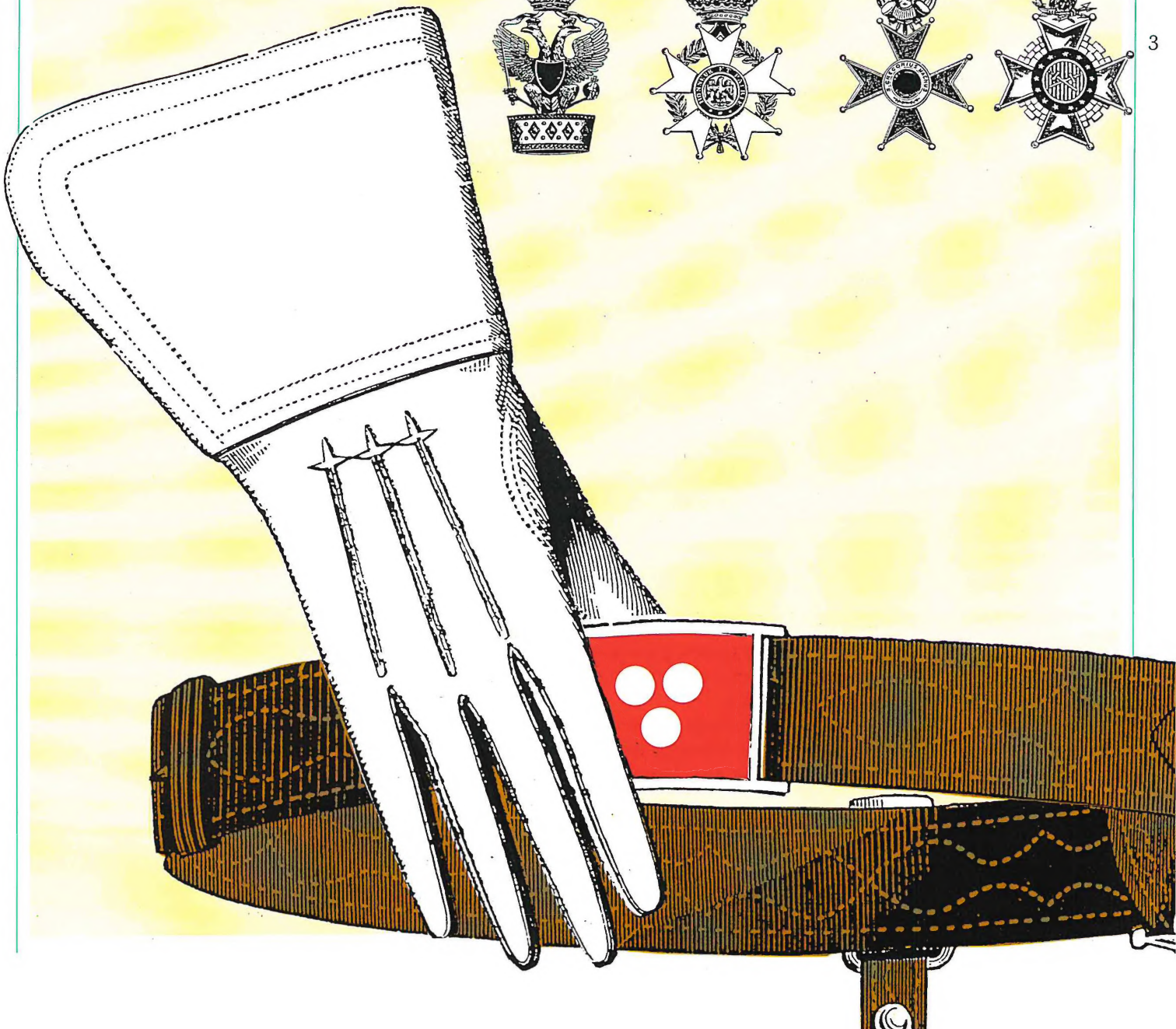
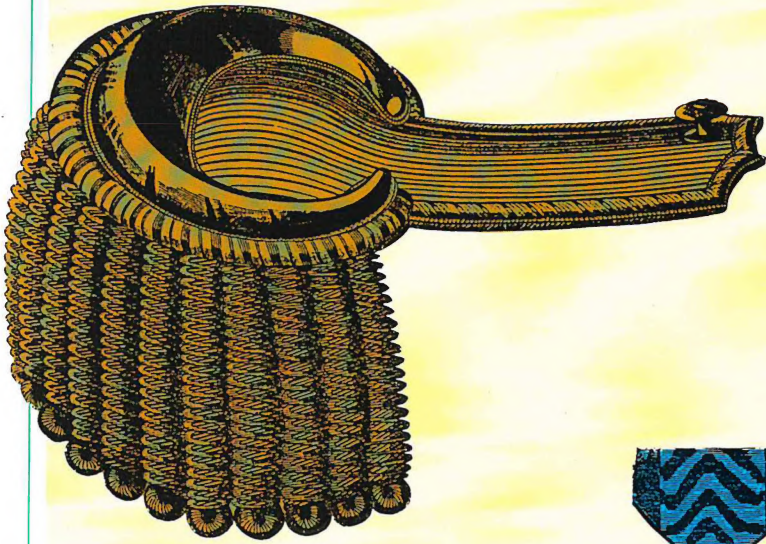
SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

La difficile, ma possibile, strada della ripresa

Chi non ha coraggio non vada in guerra!

di Piero Pittaro

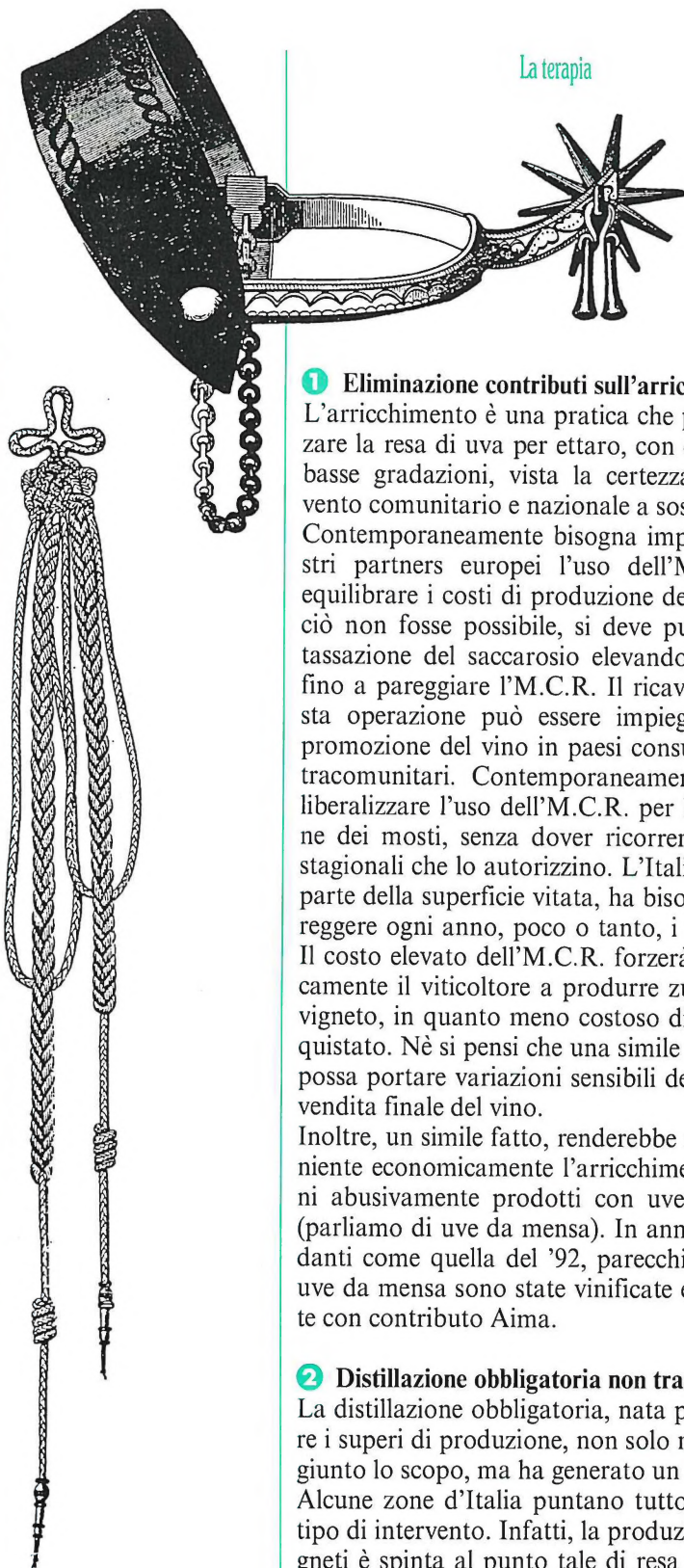
Ed eccoci, finita la vendemmia, a grattarci le ferite causate dai nostri stessi errori. Logicamente, nessuno è colpevole di questo gioco al massacro.
Il produttore, che ha prodotto uva ben oltre i disciplinari, incolpa il commerciante che non gli ha comperato l'uva. Il commerciante incolpa il produttore che ha prodotto troppo; poi il mercato, che non assorbe. Logicamente, entrambi incolpano il politico, che non ha saputo porre rimedio a una simile situazione. Se proprio non vogliamo chiamarlo gioco al massacro, dobbiamo almeno accettare il gioco dello scaribarile. Insomma, è sempre di un altro la colpa di tutto.
Da tre anni tutti, dico tutti, abbiamo vissuto sugli allori e sui successi economici di tre eccellenti vendemmie, tanto buone quanto scarse. Lo abbiamo scritto tre, due, un anno fa: attenti all'annata abbondante! Non ci sarà una diminuzione dei prezzi dell'uva, ci sarà un tracollo. Ora siamo arrivati al dunque, al *redde rationem,* al caffè. E nessuno ha fatto nulla. Ma anche se l'avesse fatto l'avrebbero preso per matto. Morale della favola o, meglio, situazione attuale: molte giacenze di vino vecchio, moltissima nuova produzione, mercato interno in netta flessione di consumi, mercato estero con la baionetta puntata contro l'Italia, recessione e minor ricchezza circolante, guerre economiche tra nazioni coi mezzi più subdoli.
Ci fermiamo qui per non distruggere completamente le nostre speranze nel futuro. Ma è ora di decisioni coraggiose, impopolari. È ora di prendere la purga tutti e non mangiare l'ultima fetta di dolce.
Solitamente, in questi casi, si ricorre al politico, al Ministro dell'agricoltura di turno (di turno molto veloce), per battere cassa a sostegno di un determinato settore, di una determinata categoria. Tempo inutile, tempo sprecato. Le casse dello Stato non sono vuote, sono piene di cambiali. Le grida di lamento del dottor Sottile s'odono fino sul monte Canin.
Un vecchietto del mio paese, che la miseria l'aveva provata veramente, raccontava a noi bambini d'aver visto il topo uscire dalla madia con le lacrime agli occhi. Non siamo certamente a questo livello, anche se la grancassa dei media tende a farcelo credere. Ma una cosa è certa: a Roma e a Bruxelles è inutile batter cassa. Anzi, la cassa la battono loro, con tutta la forza possibile. Chi sta seduto dietro una scrivania è sempre prodigo di consigli verso chi opera sul campo. Sa tutto, conosce tutto, ha le soluzioni per tutto: solo che questi insegnamenti si impartiscono a babbo morto, ossia dopo che i fatti sono successi. Se si azzarda a proporre soluzioni per il futuro, lo fa con tal impeto e violenza d'impatto che esse risultano improponibili ed inapplicabili. Inoltre, le soluzioni coraggiose, i sacrifici, le rinunce riguardano sempre gli altri. Per una volta cerchiamo quindi di non cadere in questo banale tranello.
Dobbiamo comprendere che questo stato di cose, questa situazione difficile (difficile, non disastrosa) l'abbiamo creata tutti, vuoi con gli errori, vuoi con le omissioni.
Ora non è più tempo di accuse, di girare a un altro le colpe. Le colpe le abbiamo un po' tutti noi, e noi dobbiamo porvi rimedio.
Nessuno s'illuda di essere al riparo dalla burrasca, d'avere un posto di privilegio. Siamo sulla stessa barca ed anche chi ha il posto più alto va a fondo con gli altri.
Assieme dobbiamo prima turare le falle e poi remare verso il cantiere per rimettere in sesto il battello, con assi robuste e sicure.
Quanto fatto finora per il settore vitivinicolo, pur avendo tamponato parecchie falle, non ha mai portato la nave in porto. Quindi non crediamo più a questa terapia. La cura deve essere nuova, diversa, adatta alla malattia. Insomma, una terapia d'urto. Non abbiamo mai creduto al chirurgo che sostiene di eliminare un terzo del vigneto Italia. Economicamente, socialmente, politicamente è insostenibile. È inutile proporre soluzioni inapplicabili, con costi insostenibili. Questa cura l'abbiamo illustrata al ministro Fontana in questi giorni. Una proposta discutibile, ma reale e coraggiosa. Una filosofia nuova, mirata alla riduzione della quantità, senza interventi di sostegno, con ben chiaro l'obiettivo della stabilità dei prezzi, legata all'equilibrio produzione-consumo. Questa proposta è riportata in altra parte di questo giornale.
Non sappiamo ancora se troveremo sostegno o armi puntate. Pensiamo che, se troveremo persone intelligenti, persone coraggiose e decise, otterremo un grande successo.
E allora, avanti tutta. E chi non ha coraggio non vada in guerra!

Un pacchetto di proposte per salvare il vigneto Italia

Il tempo delle decisioni

di Piero Pittaro

L'occasione d'un incontro con un pubblico amministratore è normalmente finalizzato, nella parte conclusiva, a batter cassa per aiuti, interventi, sovvenzioni, potenziamenti, e via elencando. Chi più grida normalmente più ottiene. E l'uomo politico deve, in qualche modo, sempre, dire sì.
Ma l'arte di amministrare è anche l'arte di dire no, nella stragrande maggioranza dei casi. Poi le colpe sono sempre, e comunque, dell'uomo politico, del Ministro di turno (e in Italia i turni sono particolarmente rapidi).
Nessuno guarda in casa propria. Nessuno pensa di aver mal operato. La colpa dei guai è sempre, e comunque, di qualcun altro.
Noi invece siamo convinti che ognuno di noi ha una sua parte di concausa nella situazione attuale del comparto vitivinicolo, comparto che ha purtroppo altri settori come compagni di cordata. Ed allora, come dice il titolo, è tempo per tutti di decisioni coraggiose. Siamo sulla stessa barca: o ci salviamo tutti o anneghiamo tutti.
In questa breve dissertazione, quindi, non ci saranno atti d'accusa verso questa o quella categoria, verso questo o quell'uomo politico, verso la produzione o la commercializzazione, verso il nord o il sud, verso l'Italia e gli altri partners comunitari. Ci sarà solo un tentativo, peraltro discutibile, ma ponderato e meditato, di portare un contributo alla soluzione di un problema. Un ragionamento coi piedi per terra, senza cedimenti verso nessuno. Un tentativo di guardare la realtà senza nasconderci dietro un paravento. Una proposta di portare tutti, indistintamente, un contributo alla normalizzazione di un settore che può ridiventare sano e vitale.

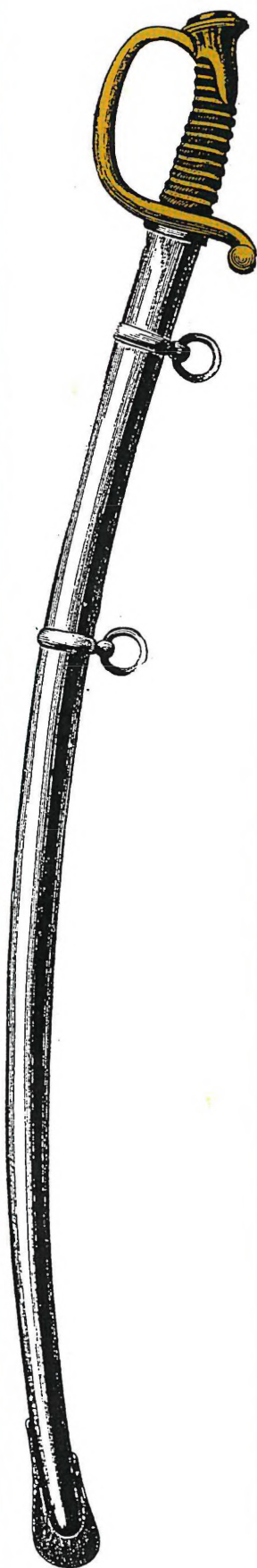
La diagnosi

Prima di passare alla terapia dobbiamo logicamente tentare una diagnosi. La nostra sarà un velocissimo escursus sul passato e sul presente, per capire i mali e i tentativi del medico di porne rimedio.
I mali del vino, ossia i superi di produzione, le eccedenze di mercato, iniziarono già negli anni '60, via via che si manifestarono l'esodo dalle campagne, l'industrializzazione e il conseguente urbanesimo. La diminuzione del lavoro fisico portò a una riduzione dei consumi, mentre la ricerca postbellica era finalizzata al solo aumento della produzione. La filosofia era quella di riempire la pancia, rimasta per parecchi decenni particolarmente vuota.
Appena preso coscienza di questa situazione di rimanenze di mercato, per poter riequilibrare i prezzi, si pensò di stoccare il vino eccedente, per poi rimetterlo sul mercato nelle annate scarse. Il tutto, logicamente, con sovvenzione statale prima e comunitaria poi. La pensata, però, non tenne conto di quanto dissi in premessa e le annate abbondanti, con relativi superi, si ripeterono con cadenza annuale. Si cominciò così a non considerare una sopravvenienza attiva occasionale l'aiuto allo stoccaggio, ma una vera e propria componente di bilancio.
Visto lo scarso effetto dell'intervento, ma possiamo tranquillamente parlare di fallimento, si pensò saggiamente alla distillazione del superfluo, ossia all'eliminazione dal mercato, sempre a contributo garantito. Capitò così che, sia la distillazione di sostegno che quella poi chiamata preventiva abbiano generato un mostro, ossia la corsa alla produzione di grandi quantità di uva, avendo comunque garantito il collocamento. Anche in questo caso: risultati inversi a quanto preventivato.
Accortisi di quanto stava succedendo, sia in sede nazionale che in sede comunitaria, si pensò alla distillazione obbligatoria, a prezzo minimo, senza contributi di sorta. Sembrava l'uovo di Colombo. Ma anche qui nacque ed è tuttora funzionante l'inghippo: *la cosiddetta cessione dell'obbligo*.
Insomma, il mostro è ritornato in attività.
La cessione dell'obbligo viene utilizzata da coloro che producono vino buono e sono presenti sul mercato. Chi opera in questo modo non ha alcun interesse a far distillare il proprio vino che comunque costa caro ed ha un buon prezzo sul mercato dei consumi. Pertanto ha invece l'interesse a far distillare un altro al suo posto, previo conguaglio del costo. Ecco allora il terzo fallimento della distillazione. Alcune zone viticole producono solo finalizzando il tutto alla distillazione. Il vantaggio economico deriva solo dalle altissime rese per ettaro.
A questa situazione vanno poi aggiunti altri pezzi del mosaico: l'arricchimento a contributo, il trasferimento del diritto d'impianto e tutto quanto diremo nelle proposte di terapia.
Come vede, signor Ministro, le colpe non sono solo dei politici: sono anche dei politici, ma anche nostre.
I tentativi d'intervento sono sempre incompleti, non tengono mai in previsione la possibilità di aggiramento dell'ostacolo.
E allora? Allora bisogna togliere il motivo del contendere, eliminare alla base le cause, togliere il motivo stesso della speculazione economica.
Con molta modestia quindi, ma con altrettanta fermezza, noi Enologi ed Enotecnici italiani Le proponiamo una terapia. Una terapia reale, attuabile; una certezza, non un libro dei sogni. La prenda come un nostro contributo. Le ricordiamo però che non ci piacciono le cose a metà. O si fa tutto o non si ottiene nulla.

❶ Eliminazione contributi sull'arricchimento.
L'arricchimento è una pratica che porta a forzare la resa di uva per ettaro, con conseguenti basse gradazioni, vista la certezza dell'intervento comunitario e nazionale a sostegno.
Contemporaneamente bisogna imporre ai nostri partners europei l'uso dell'M.C.R. per equilibrare i costi di produzione del vino. Ove ciò non fosse possibile, si deve puntare sulla tassazione del saccarosio elevandone il costo fino a pareggiare l'M.C.R. Il ricavato di questa operazione può essere impiegato per la promozione del vino in paesi consumatori extracomunitari. Contemporaneamente si deve liberalizzare l'uso dell'M.C.R. per la correzione dei mosti, senza dover ricorrere a decreti stagionali che lo autorizzino. L'Italia, per gran parte della superficie vitata, ha bisogno di correggere ogni anno, poco o tanto, i suoi mosti. Il costo elevato dell'M.C.R. forzerà automaticamente il viticoltore a produrre zucchero nel vigneto, in quanto meno costoso di quello acquistato. Nè si pensi che una simile operazione possa portare variazioni sensibili del prezzo di vendita finale del vino.
Inoltre, un simile fatto, renderebbe non conveniente economicamente l'arricchimento dei vini abusivamente prodotti con uve da tavola (parliamo di uve da mensa). In annate abbondanti come quella del '92, parecchi milioni di uve da mensa sono state vinificate ed arricchite con contributo Aima.

❷ Distillazione obbligatoria non trasferibile.
La distillazione obbligatoria, nata per eliminare i superi di produzione, non solo non ha raggiunto lo scopo, ma ha generato un mostro.
Alcune zone d'Italia puntano tutto su questo tipo di intervento. Infatti, la produzione dei vigneti è spinta al punto tale di resa per ettaro, da far diventare conveniente anche la totale distillazione per conto terzi. Insomma, si produce con la sola finalità di distruggere.
È chiaro che le zone viticole che producono vini di un certo pregio, che hanno da molti anni affrontato il mercato diretto del consumo, non hanno alcun vantaggio a distillare il proprio prodotto. Per contro, altre zone che non hanno mai affrontato questo mercato, hanno tutto l'interesse a produrre parecchie centinaia di quintali d'uva per ettaro, puntando tutto sul prezzo pagato per la distillazione, ma soprattutto sul ricavato della cessione dell'obbligo di distillazione. Si può tranquillamente affermare che questa pratica contribuisce enormemente alla superproduzione di vino ed ottiene il risultato contrario di quello che si erano prestabiliti gli ideatori. Dobbiamo poi aggiungere, e questa non è una novità nemmeno per gli organi di controllo, che spesso, invece di cisterne di vino, viaggiano solo documenti. Si distillano anche i documenti.
Per tutti questi motivi, per sradicare alla base i motivi di frode, si propone la: *«non trasferibilità dell'obbligo di distillazione»*. Chi produce oltre lo stabilito deve distillare il proprio vino!

❸ Blocco trasferimento del diritto d'impianto.
La norma che stabilisce la possibilità del trasferimento del diritto d'impianto da una parte all'altra del territorio nazionale era nata con la filosofia di spostare i vigneti dalle zone non vocate a quelle vocate, dalla pianura alla collina, da terreni che hanno possibilità di colture alternative a quelli che non hanno altra vocazione che quella del vigneto. Lodevole intenzione, se in Italia esistesse un preciso catasto, se esistessero reali controlli sul territorio. L'aerofotogrammetria sta dimostrando che il vigneto Italia è ben diverso da quello denunciato nei formulari delle denunce di produzioni. Non situazioni anomale, ma allarmanti tra realtà sul territorio e denunce.
La trasferibilità del diritto d'impianto, tra una parte e l'altra d'Italia ha provocato, e ne siamo alle prove, scompensi produttivi, dissesti di mercato anche in regioni ad alta enologia, in regioni a prova di mercato.
Anche in questi casi la filosofia di base è completamente fallita, anche nelle migliori intenzioni. Anche in questi casi, spesso, si cedono diritti d'impianto solo sulla carta. Mancando i controlli, tutto è possibile. Ed allora, siccome non è ipotizzabile in tempi brevi preparare ed aggiornare il catasto, controllare tutto e tutti, si propone di togliere il motivo del contendere e: *«permettere il trasferimento del diritto d'impianto solo nella stessa zona a D.O.C. o, in subordine, solo all'interno della stessa Regione amministrativa»*.

❹ Fissazione di rese massime per ettaro.
L'attuale legislazione fissa le rese massime di uva per ettaro per le sole denominazioni d'origine controllate. È previsto un disciplinare per le indicazioni geografiche tipiche, ma il campo è libero per le uve destinate a vino da tavola bianco e rosso. Fermo restando quanto sostenuto a proposito di distillazione obbligatoria, di uve da mensa ecc. la nostra tesi è indirizzata alla fissazione di un tetto massimo di resa di uva per ettaro per tutte le produzioni d'uva. Tale innovazione porterebbe ad un abbassamento di produzione quantificabile in parecchi milioni di quintali d'uva, spingendo automaticamente alla produzione di uva di qualità anche nelle tipologie di vino a costo contenuto.
Forse questa proposta è provocatoria, assolutamente nuova, ma pensiamo che necessiti di una profonda meditazione.

6

5 Divieto di vinificazione delle uve da tavola.
La vinificazione delle uve da tavola (uva da mensa, ossia parificata alla frutta !) è permessa in una zona limitata d'Italia (non si comprende il perché di questo privilegio). È inoltre permessa la vinificazione con il solo scopo di avviare il prodotto alla distillazione. Si sa che, una volta giunta in cantina, il mosto non è più distinguibile da quello prodotto con le uve da vino. Come conseguenza o va ad alimentare il canale della distillazione per conto terzi, o va alla produzione di M.C.R., oppure diventa vino dopo arricchimento di 4-5-6 gradi!
Quest'uva è considerata *frutta, come le mele e le pere*. Per tale ragione, quando il mercato non la riceve, deve essere destinata alla distruzione! In questo caso necessitano veri controlli in vendemmia.

6 Distillazione fecce fermentate pompabili.
Le fecce ricavate dai travasi dopo la fermentazione sono normalmente filtrate e danno come prodotto un vino di qualità scadentissima. Esiste una legge che vieta la «pressatura». Nelle cantine non si fanno pressature di fecce, bensì filtrazioni.
Il vino che si ricava va a comporre miscele di vini da tavola a basso prezzo, ma altrettanto bassi di qualità. Eliminare dal mercato questi prodotti sarebbe quantomai utile e contribuirebbe ad abbassare la massa circolante del vino di oltre il 3%.

7 Abrogazione immediata D.M. 16-3-1992.
Si tratta del D.M. del ministro Goria riguardante l'obbligatorietà del certificato d'analisi dei vini da tavola destinati all'esportazione. Questo decreto è nato sull'onda emotiva dello scandalo del metil-iso-tiocianato. Già allora noi lo abbiamo giudicato non solo inutile, ma dannoso alle nostre esportazioni. Il tempo ci ha dato ragione.
Le difficoltà di esportazione dei vini, dovute alla situazione economica internazionale, alla recessione, ai cali del consumo, alla lotta contro l'alcol, alle guerre commerciali striscianti e infide, sono aggravate dall'obbligatorietà di questo inutile certificato, costoso e lungo da ottenere.
Da tener presente che le dogane e gli organi di controllo estero non lo considerano nemmeno.
Serve solo come documento ai nostri organi di controllo. Ossia, non serve a nulla.
Purtroppo il fenomeno delle frodi, sia pur ridimensionato in modo enorme, non è sopprimibile, come non sono sopprimibili i ladri, i delinquenti, i banditi, gli evasori ecc. Nel vino quindi potrebbero essere presenti, in teoria, decine di sostanze estranee. Quindi è perfettamente inutile cercarne una. Il problema va risolto altrimenti.
Pertanto, *revoca immediata del D.M. 16 marzo 1992.*

8 Legge 164.
Questa legge, dal lunghissimo iter parlamentare, emanata dopo una serie di camaleontismi incredibili, deve assolutamente essere riportata in discussione e modificata. Non è qui tempo e luogo per discuterne, ma possiamo affermare con sicurezza che le modifiche in area Cesarini, suggerite da illustri luminari esperti da tavolino, hanno travisato la realtà rendendola di difficile applicazione, contraddittoria, spesso di nessuna efficacia. Ciò, logicamente, in alcuni punti.
La parte più assurda è il sistema sanzionatorio. Licenziata sull'onda emotiva dello scandalo all'isotiocianato, le pene previste, pecuniarie e detentive, sono tali da scoraggiare ogni onesto operatore. Infatti, così come concepite, tali sanzioni non fanno distinzione tra un errore burocratico ed una frode in commercio, tra un trattamento legale al vino ed una sofisticazione.
Come se, per un parcheggio di un'automobile in sosta vietata si rischiasse la pena di colui che ha provocato un incidente con alcuni morti.
Troppa improvvisazione e, all'ultimo, troppa fretta hanno creato in questa legge delle mostruosità giuridiche che vanno assolutamente modificate.

9 Controlli sui prodotti d'importazione.
I controlli legali e sanitari sui vini italiani sono soddisfacenti, anche se auspichiamo un maggior controllo sulle possibili grandi frodi. Per far ciò bisogna spesso non perdersi sulle banalità.
Non altrettanto, invece, sui prodotti d'importazione. Non ci risulta, allo stato attuale, che detti controlli vengano effettuati, nemmeno saltuariamente.
Succede che i vini da noi esportati devono essere in regola con le norme degli altri paesi, mentre quelli importati è sufficiente che siano in regola con le leggi dei paesi d'origine e non con le nostre.
Non abbiamo mai armi di discussione quando succede qualche problema con qualche stato terzo! È bene che l'Ispettorato Repressione frodi e il N.A.S. si occupino anche di questi prodotti.
Potremmo continuare ancora, con altre proposte di minor impatto, ma fermiamoci qui, in quanto la carne al fuoco è sufficiente.
Se verranno attuate queste proposte, noi riteniamo che non sia necessario estirpare vigneti. È questa una pratica cui non crediamo. Si danno contributi per l'estirpo salvo poi ridarli per gli impianti. Non è una novità che in Italia si danno i contributi per la sterilità bovina e poi i contributi, nello stesso momento, per l'abbattimento del bestiame.
Signor Ministro, non Le abbiamo chiesto una lira. Anzi, Le abbiamo proposto di incassarne qualcuna. È tempo però, per Lei e per noi, di decisioni coraggiose

Non è, per molti vini, una bacchetta magica

Pro e contro la barrique

di Antonino Trimboli

Ringraziamo Antonino Trimboli per questo suo stimolante pezzo, nonché Rocco Lettieri, direttore de «Il Simpatico» per la cortese concessione.

L'uomo impara ad utilizzare il legno e se ne serve per costruirsi, via via, quanto gli può essere utile.

Abbandona la grotta e costruisce delle capanne; poi per difendersi meglio dai nemici e dalle fiere, decide di abitare sulle palafitte.

Comincia così a selezionare i legni perché gliene occorrono che non marciscano nel lungo contatto con l'acqua. Prende un tronco, più o meno lungo, lo spacca in due, leva l'interno e ne fa due barche: una per andare a pescare, l'altra per andare in gita con la famiglia; anche qui, se non voleva andare subito a fondo, ha dovuto scernere. Scava dei pezzi di tronchi e ne fa dei contenitori per le derrate.

Per il burro, per il sale, per le carni, sceglie un legno che oltre a non essere putrescibile sia insipido, l'acacia; per le aringhe affumicate sceglie il pioppo perché resiste bene al sale.

Quando imparerà a fare il vino sceglierà castagno e quercia; poi selezionerà anche quest'ultima.

La *botte* esiste dagli albori della civiltà; a scuola abbiamo appreso che le Danaidi furono condannate a riempire una botte senza fondo; di Diogene che aveva scelto una botte come comodo monolocale.

I Romani furono grandi commercianti di vino ma non si avvalsero delle botti e per il loro trasporto usarono le anfore; queste finivano a punta perché così si potevano incastrare tra loro e infossare nella sabbia.

Le botti usate sino alla caduta dell'Impero Romano erano dei tronchi scavati; la *botte a doghe* la si conoscerà giusto a cavallo di quel periodo e sarà attribuita agli Allobrogi, una popolazione celtica, stanziatasi tra Ginevra e Grenoble.

Le anfore pesavano quanto il loro contenuto, mentre le botti degli Allobrogi, oltre al fatto di essere meno fragili, cambiavano notevolmente il rapporto tra contenitore e contenuto. Dopo la scoperta delle botti a doghe il vino cessò di viaggiare nelle anfore. Quando non si usavano carri speciali le botti di vino venivano caricate su normali carri (tirati da buoi) che ne trasportavano cinque: tre sul pianoro e due sopra le tre inferiori.

Per arrivare in luoghi lontani si ricorse alle vie fluviali, i cui porti venivano raggiunti dai carri.

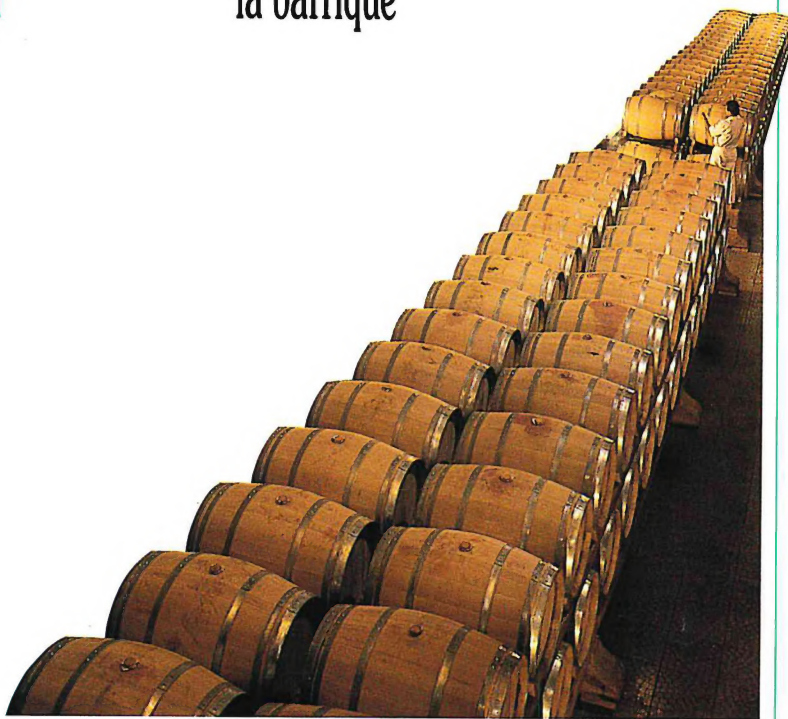
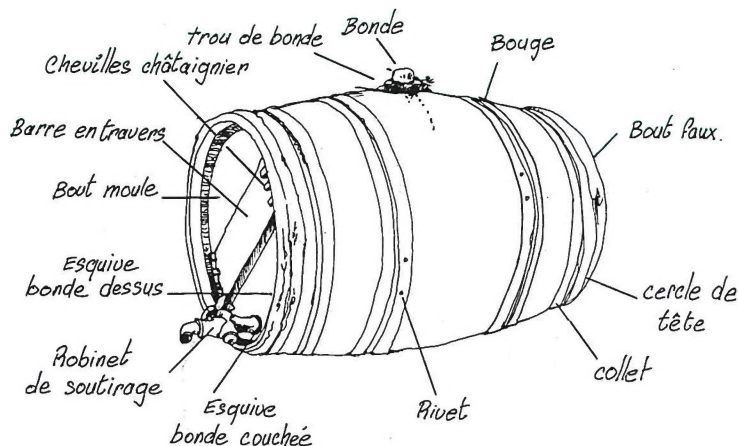
Si formarono così corporazioni che monopolizzarono i trasporti.

Molti di quei trasportatori finivano per diventare osti; quando il Correzze (nel centro Francia) produceva vino, non pochi «correnziens» dopo aver portato vino a Bordeaux aprivano mescite in questa città.

In Francia si continuò a trasportare vino in botte, anche dopo che il decreto del 25/V/1729, ne autorizzava il trasporto in bottiglia.

Gli champenois, molto tempo prima che *«inventassero»* lo Champagne, facevano quello che ancor oggi viene chiamato *«vin gris»*.

Il colore di questo vino, ottenuto da uve rosse, è quasi bianco; viaggiando in botti questo vino non solo acquisiva sapori non gradevoli, ma cambiava anche colore.

Gli champenois chiesero a re Luigi XV (1710/1744) di poter far viaggiare il loro vino in bottiglia, ma la risposta del re non giunse che qualche anno dopo. Può darsi che gli champenois e gli altri francesi ne approfittassero subito, ma dai documenti arrivati in nostre mani sembra che la prima spedizione di

vino in bottiglia sia stata fatta il 17/XI/1733.

La *botte champenois* avrà capienza di 200/205 litri, e fu adottata non per cercarvi particolari doti, ma come unità di misura.

Dal dizionario S.E.I. di Torino: *«barrique»* - botte da 200 a 250 litri.

Dal Larousse: *«barrique»* - recipiente dalla capacità da 200 a 250 litri, per il trasporto di merce, soprattutto usata per i liquidi.

Feret & fils - Dizionario del vino: *«barriques»* - nome dato ad un fusto, generalmente destinato a ricevere vino. Poi una serie di altre notizie; le varie misure adottate nelle varie regioni; dettagli sul tipo *«bordolese»*, che deve essere fatta con 17 doghe; ecc. Alla voce «futs et futailles» altre notizie, tecniche e no.

Di virtù speciali nessuno dice, ma poi giornalisti esperti e spesso nemmeno interessati e produttori americani colmeranno i vuoti.

Che un *«legno»* possa cedere, al contenuto, qualche cosa che ne modifichi o ne arricchisca le doti nessuno può oggi negarlo.

Negarlo, tra l'altro, vorrebbe dire scontrarsi con i produttori di Aceto Balsamico Tradizionale (vogliono che vi siano le maiuscole).

Per ottenere questo prezioso liquido vi sono delle norme ferree che fissano i *«legni»* da usare, e il tempo di permanenza nella *«batteria»* che deve avere almeno 5 «legni».

Per il primo periodo si fissa la permanenza dell'Aceto, per 5 anni, in una botticella di *«castagno»* della capienza di 60 litri; poi un anno in una botticella di *«rovere»* di 50 litri; poi, sempre per un anno, si cambiano ancora legni: *«gelso»* (40 litri); *«ciliegio»* (30 litri); poi ancora *«castagno»* (20 litri).

I cali sono dovuti alle evaporazioni; l'affinamento e le caratteristiche che si acquisteranno sono dovuti alla ossidazione: scambio interno/esterno.

Si può ancora continuare a piacimento, anche cambiando «legni», e le loro capacità.

Nelle botti, che andranno seguite con cura, si avrà una evaporazione continua; dimenticavo di sottolineare che il *«legno di ginepro»* è sconsigliato per eccessiva interferenza in fase di maturazione, nel colore e nel sapore del Balsamico.

Da secoli i contadini (poi divenuti *«vignaioli»*, con la monocultura) conoscono le caratteristiche dei *«legni»*.

Quando non truccioli!! Erano parecchi che mettevano nei grossi contenitori pezzi di quercia.

Erano tempi nei quali non si parlava ancora di aromi *«primari, «secondari» «florali», «fruttati»*, ma nei quali si cercava, più che arricchire i vini di profumi, di correggere i difetti di una vinificazione, allora approssimativa per i più.

Del resto anche per certi profumi *«specifici»* non c'è niente di nuovo sotto il sole (*«barriques» a parte*).

Iris e Lampone per dire tra i più noti; reseda e sassifraga e altri vegetali sono stati sempre usati, anche se le legislazioni li vietano.

La tintura di iris (che dà profumo di violetta) così viene preparata: si mette in 1 litro di alcool a 85°, 100 grammi di polvere; si tappa bene; si agita fortemente e si lascia macerare per una ventina di giorni, avendo cura di agitare giornalmente; alla fine si filtra e si conserva in flaconi; quando se ne ha bisogno si metteranno sino a 4 o 5 decilitri in un ettolitro di vino (aumentando la dose il vino prenderebbe un retrogusto piuttosto sgradevole).

Per il lampone bisogna lasciare 5 kg. del frutto in 6 o 7 litri di alcool e poi, dopo le varie pratiche, se ne potranno mettere da 2 a 10 decilitri per ettaro. Vaniglina e tannino liquido (che mi sono rifiutato di vendere) non credo che pongano problemi più complessi.

Siamo naturalmente nella frode, ma ricorrere al *«legno»* per stravolgere le caratteristiche di un vino, a mio modo di vedere, se non è una frode poco ci manca; soprattutto è da insensati quando si arriva a banalizzare il vino, dandogli un uguale *«aroma»* e un uguale sapore.

Ogni regione, in Francia, si è scelta una botte con un determinato *«peso»* o *«contenuto»*; il vino si commercia avendo come unità di valore la specifica *«piece»* (letteralmente *«pezzo»*).

L'articolo 316 del Codice del Vino (francese) stipula che quando il vino è commercializzato in fusti è obbligatorio specificarne il tipo: *bordolese (225 litri), maconnaise (212 litri)*, e così via.

La botte o «fut» o «barriques» o «caratello» è dunque soprattutto un contenitore.

L'uomo ha creato questi contenitori a sua misura; qualsiasi *«barrique»*, sia essa da 205 litri (Champagne) o 228 litri (quella di Beaune), le si spostano facilmente sia per spedirle che per lavarle: vuote un uomo abbastanza aitante le sposta sollevandole a braccia.

Casi fortuiti, ma non per questo non dobbiamo approfittarne, hanno fatto conoscere altri vantaggi nei legni che si usavano.

Bordeaux era la capitale dell'Aquitania, e questa regione fu portata in dote da Eleonora

quando si sposò con Luigi VI. Eleonora, donna esuberante al contrario di Luigi, divorzia e sposa Enrico il Plantageneto, duca di Normandia.
La Francia perde l'Aquitania, che Eleonora si era ripresa, e perde tutta la fascia atlantica; ma il peggio doveva ancora venire.
Enrico dopo due anni dal suo matrimonio diventa re d'Inghilterra: re d'Inghilterra ma vassallo del re di Francia come duca di territori francesi. Molti «francesi aquitani» avrebbero poi posto resistenza al «pericolo» di passare sotto la corona del re di Francia. Mentre l'economia aquitana era complementare (o quasi) con quella inglese, era invece concorrenziale con le altre regioni francesi; soprattutto per quanto riguarda il vino.
Gli inglesi per tenersi buoni i bordolesi legalizzeranno una loro malizia (malizia: disposizione ad agire deliberatamente contro l'onestà, la virtù, la giustizia - espediente che mira a raggiungere un determinato scopo): è l'atto di nascita del *«privilegio di Bordeaux»*.
Da quel porto venivano spediti, in quel tempo, non solo i vini locali ma anche quelli delle zone vicine (come si è accennato per i vini del Correze). Col *«privilegio»* tutti gli altri vini potevano essere imbarcati e spediti solo quando tutti i vini di Bordeaux avessero trovato acquirenti.
Affinché i doganieri bordolesi non venissero turlupinati e si spedissero prima, o contemporaneamente, gli altri vini, per i vini bordolesi si pensò di adottare una botte particolare: particolare nella forma (con cerchi differenti) e con una capacità differente.
I documenti arrivati sino a noi ci dicono delle multe comminate e delle confische inflitte, a riprova che le leggi sono fatte per essere eluse.
Il *«privilegio»* durerà anche quando Bordeaux passò alla corona francese, perché il nuovo re non era ancora così forte da imporre la sua volontà; ma col tempo poi tutto si normalizzò.
La *barrique bordolese* conserverà (quasi) la sua capacità.
Questo breve «excursus» storico solo per chiarire che la scelta bordolese non fu dettata dalla ricerca di... aromi speciali, di sentori di vaniglia, ecc., ma unicamente per ragioni fiscali.
Nelle attuali Charentes e nel Poitou (oggi quasi spoglio di vigne) si producevano vini che anziché essere imbarcati a Bordeaux partivano da altri porti atlantici posti più a Nord (La Rochelle ad esempio). Il vino è ingombrante e qualcuno pensò di distillarlo, così da poterne trasportare, nella stessa botte usata, tre volte tanto. Nei luoghi di arrivo si aggiungeva acqua e conce varie e si trasformava il distillato in vino (o quasi).
Scoppia una crisi economica, arrivano guerre, ed il distillato non parte più, ed è tale l'abbondanza, che non si trovano più contenitori per poterlo conservare in attesa di tempi migliori.
Vicino alla Charentes vi è un territorio ricco di querce.
Allora le navi erano di legno, e l'impianto di querce era stato favorito in tutta la Francia perché si voleva potenziare la Marina, sia la mercantile che quella di guerra.
A Cognac (porto fluviale da dove partiva buona parte del distillato) non parve vero andare a prendere il legno occorrente nel vicino Limousin.
Stoccato nelle botti (di varie dimensioni) l'alcool si ossidò e divenne meno aggressivo, tanto che qualcuno lo apprezzò e gli venne l'idea di consumarlo così come si presentava dopo una lunga permanenza nel legno.
Sembra che la prima richiesta di distillato in bottiglia sia avvenuta verso l'anno 1761.
La richiesta suscitò le risate del negoziante d'alcool, ma bonariamente suggerì, allo strano cliente, l'indirizzo di un suo collega.
Questo si era stanziato da poco nel paese e non aveva molti clienti, e, perdurando la crisi, accettò la richiesta di vendere alcool invecchiato in botti: era nato il Cognac.
Anche qui la *«barrique»* nasce non dalle *numerose positività* che poi gli saranno accreditate, ma da un bisogno contingente.
Dalle botti grandi si scenderà a quelle piccole per varie ragioni; non ultima quella di conservare le piccole quantità dopo vendite o travasi.
Ora negare che la permanenza in contenitore particolare sia inutile o nocivo sarebbe sciocco, ma pensare che si possa trasformare un vino solo perché si utilizza la *«barrique»* è stupido, e tutti quelli che lo vogliono far credere sono dei disonesti o degli ignoranti.
Da «AA.VV.; Progress Agric. Vitic., 108 (1991), 228, 3 pag. in francese», apparso su «Rassegna tecnologica internazionale»: Conservazione ed affinamento dei vini bianchi in fusti di legno. Il fine da conseguire con questa tecnica è una maggiore complessità aromatica (mia nota: senza arrivare al distillato, conce e aromi vari, degli olandesi — vedi quanto detto per il Cognac), rinforzando la TIPICITÀ senza mascherare il carattere ORIGINARIO del vino (mia nota: e che dunque non deve avere un sentore e un gusto di legno pronunciato).
La maturazione in *«barrique» è riservata a prodotti di pregio particolare,* poiché tale affinamento non può essere applicato a vini mediocri, se non si vogliono ottenere risultati deludenti, anche dal punto di vista economico. (È quanto vanno ripetendo molte persone di buon senso che però non hanno il coraggio di dire che la maggior parte — 90%? — dei vini italiani non possono e non devono usare il legno. Meridione, quasi tutta l'Italia Centrale, quasi tutta l'Italia Settentrionale; Grechetti! Trebbiani! Chardonnay avulsi da clima e terreni poco adatti, ecc.).
Per i vini bianchi è bene scegliere fusti le cui doghe abbiano subito una curvatura a fuoco moderato, per non rischiare di ottenere poi vini pesanti dal *«boisé»* troppo accentuato (mia nota: *certi vini bianchi, anche «titolati», gridano vendetta a Bacco*).

I migliori esiti sensoriali si ottengono facendo avvenire già la fermentazione in fusto (mia nota: e smettiamola con questo *«passaggio in fusto»* che più che una presa in giro è una truffa); nondimeno, se altre circostanze rendono preferibile avviare la fermentazione in vasca, risultati analoghi si ottengono mettendo il mosto-vino in legno quando la densità è di circa 1.020 (mia nota: avendo girato per cantine, ed avendo conosciuto parecchi enotecnici, e chiedo scusa ai qualificati, mi vien da ridere sul 1020).
Un'addizione di bentonite e di caseinato sembra spesso migliorare il colore, il corpo, l'intensità e la finezza delle caratteristiche olfattive (mia nota: ma il vignaiolo, l'enotecnico, devono per forza essere dei profumieri?).
La fermentazione malolattica che avviene in fusto, origina spesso risultati migliori che non in vasca, anche con vini poco acidi (mia nota: nessun riferimento ai vini italiani, specialmente dal Po in giù).
Occorre talvolta un po' di tempo perché si percepisca del tutto l'ampiezza e la complessità di gusto e di profumo risultante.
Per quanto riguarda la pratica del *«batonnage»,* consistente nel far avvenire le fermentazioni alcolica e malolattica in fusti, lasciando poi il vino sulle fecce per 6/8 mesi, trascrivendo e rimettendolo in legno per altri 6 mesi, essa consente di ottenere vini bianchi di grande tenuta, che possono favorevolmente maturare in bottiglia fino a 10 anni.
(Mia nota: ma se fino a ieri, prima che si mettessero a vendere «barriques», gli specialisti che scrivono su tutte le riviste specializzate, che sproloquiavano in televisione, ci dicevano che bisognava «cogliere i vini nella loro giovinezza»!).
Si tratta di vini di classe superiore che devono essere venduti a prezzi adeguati per compensare i forti costi sopportati in produzione.
Qui termina l'articolo che, per quanto riguarda il finalino, ha trovato, sui prezzi, consensi nella Franciacorta, in Toscana, in ogni dove e persino in Piemonte, che come si sa da sempre è specializzata nella produzione dei vini bianchi.
Se dall'articolo tolgo alcune parole, alcune virgole, posso fare una contro etichetta che potrebbe andar bene per un numero notevole di vini italiani, soprattutto se specifico che il Trebbiano, che magari si è usato, è quello di altra collina e non quello della piana padana.
Ma nell'articolo, abbastanza banale, voglio aggiungere quello dello «Institut Tecnique de la Vigne et du Vin - Delegation Regionale Bourgogne - R. Naudin, Cetex de Beaune».
Tema: *Conservation et Elevage des Vins - Elevage des Vins de Bourgogne en futs de Chene: Cas de Vins Blancs et Rouge de Garde.*
Mia nota: dato che raramente si accenna alla «barrique» userò «fut» senza tradurlo, così come non tradurrò «elevage»; inizio dalle note conclusive che, per chi ha fretta od ha problemi di vendita che lo assillano, potrebbero essere sufficienti per avere un quadro indispensabile (se ancora non l'avesse afferrato) sul problema della «barrique».
Anche perché non sono sicuro che la mia traduzione sia impeccabile, metto a disposizione, per chi ne ha interesse, i 13 fogli di scrittura minuta e i 3 fogli di diagrammi.
Tenendo conto unicamente delle notizie menzionate qui sopra, noi possiamo arrivare a delle conclusioni per usufruire in modo appropriato dei futs nuovi. Queste constatazioni cui si è arrivati dopo le sperimentazioni fatte, analisi fisiochimiche e sensoriali, confermano senza alcun dubbio le pratiche borghignone (non ho omesso «bontà»).
1° - Prima di tutto non bisogna credere che utilizzando i futs nuovi si possano ottenere vini buoni da vini mediocri;
2° - i futs nuovi dovranno essere utilizzati per l'elevage di vini appartenenti a certe categorie di appellazioni, perché altrimenti il risultato sarà deludente, qualitativamente ed economicamente;
3° - la collocazione del vino in futs nuovi dovrà avvenire il più velocemente possibile dopo la fermentazione alcolica, per quanto riguarda i vini rossi, e per quanto riguarda i vini bianchi la collocazione nei futs nuovi dovrebbe essere fatta ancor prima che inizi la fermentazione; in tutti i casi sarà conveniente mettere il mosto nelle «pieces», prima che inizi la fermentazione malolattica (la piece è la botte come unità di misura che naturalmente varia da zona zona: 205 litri, 218 l., 225 l.);
4° - la durata dell'elevage in futs nuovi non risponde ad una regola matematica, ma è in funzione ai risultati gustativi in rapporto alle appellazioni considerate (penso che dovrei tradurre meglio: in rapporto a quei vini ove una aggiunta di caratteri non facenti parte del vino, debbono sì arricchirlo, ma senza che prevalgano poi altre note che, ancorché positive, farebbero perdere la tipicità);
5° - sconsigliabile è tenere i vini bianchi troppo nel legno, perché i fenomeni ossidativi, lenti ma costanti, possono essere la causa di apparizione di odori e di gusti insoliti; l'arresto del periodo di contatto del vino con il legno deve essere giudicato con frequenti degustazioni; da notare che certi grandi vini bianchi sopportano male o non sopportano affatto il carattere di *«boisé»;*
6° - la durata dell'*elevage dei vini rossi* (nel legno, nota degli autori), sarà in funzione della qualità intrinseca del vino (nota degli autori: in rapporto all'

appellazione e all'annata); per i vini di debole costituzione (nota degli autori: annata con forti rese o con insufficiente maturità) la durata dell'elevage sarà più corta di quella che si potrà avere con vini di buona *ossatura (charpentés)* e ricchi in elementi naturali; altrimenti l'apporto eccessivo da parte del legno si tradurrà in *aridità (sechement)* e in uno squilibrio organolettico; nei casi di vini ben costituiti e ricchi sarà il contrario perché il carattere *«boisé»* non dominerà, e i caratteri del vino, nemmeno all'inizio dell'elevage, ne risentiranno; in seguito si avrà un matrimonio e un'armonia, con nota solo complementare di *«boisé»*;

7° - è consigliabile di realizzare l'elevage in futs nuovi solo per una certa quantità di vino di un'unica «*cuvée*»; questa tecnica ha il vantaggio di permettere il dosaggio delle caratteristiche *«boisé»* del vino da mettere in bottiglia, e inoltre anche di esser meno oneroso; la parte del

vino non interessato ai futs nuovi potrà essere elevée nei futs più vecchi, ma a patto che siano ben conservati, oppure nei contenitori metallici, a condizione di rispettare certe regole usate nei travasi. Su questo punto finale io non sono d'accordo, perché vi vedo uno spirito di accomodamento. Gli autori hanno messo l'accento sul carattere ossidativo (ed io sono d'accordissimo) della botte, ma questo carattere varia col variare dell'età dei fusti.
In Borgogna si cambiano le botti per un terzo (dicono loro, ma io penso per un quarto) per due ragioni:
1° - per suddividere nel tempo le spese;
2° - perché una botte dopo un certo tempo perde alcune delle sue qualità positive (anche se è ben tenuta).
Altro motivo di dissenso è l'esame organolettico: se non ci troviamo davanti ad un vino, proveniente da diversi fusti, che abbia avuto tutto il tempo di «fondersi», un palato esperto (non il mio) sentirà il «taglio».
Per quanto riguarda l'acciaio sono pienamente d'accordo»: se facendo le degustazioni in botte, come dicono gli autori, ci si accorge che un vino è prossimo ad un eccesso di ossidamento (sia pur lievissimo) l'acciaio e non il legno (per la sua funzione ossidante, come gli stessi autori hanno fatto rilevare) dovrebbe essere il migliore contenitore.
Proprio perché si è capito (qualcuno) l'apporto ossidativo del legno e tenendo presente che i vini raramente hanno la costituzione di una volta (annate o no a parte) qualche barolista non solo accorcia la permanenza nelle botti (non parlano di «barriques») ma, quando lo crede opportuno, affida all'acciaio l'affinamento.
Non è legale, ma le leggi le fanno a tavolino quelli che non fanno vino, ed i risultati dei legulei (che non hanno nemmeno terminato il catasto vinicolo) si vedono.
Continuo una parte molto interessante della relazione dell'INSTITUT.
Nel *Limousin* i suoi *«argillo-calcarei»* o di provenienza «granitica» sono ricchi, e per conseguenza danno alberi (riferimento alla quercia) di struttura grossolana e con pori a grossi diametri.
Questa struttura facilita lo scambio «interno-esterno»: evaporazione, ossidazione, estrazione di tannino (che è minore di quanto si credette qualche anno fa).
Nella regione del *Tronçais* il suolo *«argillo- siliceo»* è, contrariamente al Limousin, magro; gli alberi sono allevati a fusti alti; i tronchi sono quindi più alti ma con un diametro minore.
La grana è più compatta che non negli alberi del Limousin e quindi si hanno pori con diametro minore.
Nei *Vosgi* i terreni sono più eterogenei, variano col variare delle situazioni geografiche: vallate e montagne.
Qui, pur avendo entrambi le varietà di tessuto, possiamo notare (mia nota: loro, ma non certo io e i molti venditori italiani di barriques) una predominanza della quercia con tessuto più simile a quello del Tronçais.
La quercia della *Borgogna* si avvicina di più alle caratteristiche di quella del Limousin, mentre la quercia del *Nievre* ha caratteristiche intermedie tra quella del Tronçais e del Limousin.
Per il millesimo 1978 (gli autori) abbiamo constatato che alla prima degustazione (all'inizio degli 8 mesi di vita del vino) il Tronçais aveva fortemente marcato il vino, contrariamente al Limousin (e qui gli autori rimandavano al n. 1 dei grafici annessi).
Lotti Borgogna e Nievre si pongono tra i due detti.
Nel corso dell'elevage l'evoluzione è differente, e alla degustazione che precedeva l'imbottigliamento noi abbiamo notato un avvicinamento fra i lotti; il Limousin rimaneva comunque il meno apprezzato.
Olfattivamente il Tronçais si esprimeva più rapidamente in intensità e in qualità, ma poi perdeva progressivamente durante il corso dell'elevage, mentre per i lotti Borgogna e Nievre vi era stata meno rapidità ma più regolarità e continuità; il lotto Limousin restava sempre il meno apprezzato. Per quanto riguarda la *rotondità* il lotto Tronçais prima guadagna, ma poi perde nel corso dell'elevage; mentre i lotti Borgogna e Nievre restano costanti.
Alla prima degustazione (probabilmente dopo un breve soggiorno in bottiglia) il lotto Tronçais era il più *boisé*, seguito dai lotti Borgogna (e gli autori indicano la esatta provenienza: *Mercurey* e *Citeaux*); subito dopo si pone il lotto Nievre e poi il lotto Limousin.
Nel corso dell'elevage i lotti Nievre e Limousin avevano acquisito un certo carattere *boisé,* mentre Tronçais e Borgogna ne avevano, più o meno, perso entrambi.
Le querce della Borgogna e del Tronçais cedono dunque le caratteristiche *boisé* velocemente, ma per poi affievolirsi in intensità nel corso dell'elevage; allorché i lotti Limousin e Nievre la cedono in modo graduale.
Per la qualità del *boisé*, è la quercia di *Mercurey* (Borgogna) che è la migliore, mentre quella del *Limousin* è la più debole.
I lotti *Tronçais* e *Nievre* danno il massimo della qualità *boisé* alla fine di una annata, poi la qualità diminuisce un poco.
Quanto all'armonia e alla persistenza finale, è sempre il *Limousin* che presenta le note più deboli; gli altri lotti variano il loro piazzamento in rapporto alle degustazioni, ma restano sempre senza troppe divergenze.
Per il millesimo 1979 noi constatiamo che alla prima degustazione i lotti *Chatillonnais* e *Vosges* hanno marcato il vino più di quanto lo abbia fatto il *Limousin* (curva 2: dei grafici annessi). Quest'ultimo peraltro è risultato più astringente.

Nel corso dell'elevage il lotto *Limousin* guadagna leggermente sul piano gustativo, ma ciò malgrado rimane il meno piazzato per tutti i criteri e rimane il più astringente.
Olfattivamente lo *Chatillonnais* si esprime più rapidamente tanto in intensità che in qualità, e questo lotto rimane ad un medesimo livello sino al termine dell'elevage.
Il lotto *Vosges* è in progressione leggera e costante, mentre il *Limousin* perde leggermente in qualità.
Alla prima degustazione il lotto *Chatillonnais* aveva il *boisé* più intenso e di migliore qualità; seguivano i lotti dei *Vosgi* e *Limousin*.
Alla terza degustazione il lotto *Limousin* presenta il *boisé* più intenso, ma la qualità è media.
Il *boisé* del lotto *Chatillonnais* è risultato, col suo equilibrio, il migliore.
Per il criterio *rotondità*, il lotto *Limousin* è nettamente meno in evidenza, che gli altri due lotti; il più rotondo è il lotto *Vosges*.
Il lotto *Limousin* rimane il più astringente; ma alla terza degustazione è raggiunto dai *Vosges*.
Vediamo dunque che per i diversi criteri qualitativi, l'evoluzione è differente secondo i lotti. Per certe differenze notate sono solo delle sfumature, che non fanno differire molto i lotti fra loro.
Possiamo solo constatare, nei lotti di futs nuovi, la posizione meno felice del Limousin; il Tronçais, ad esempio, è sempre meglio piazzato che non il Limousin; la quercia della nostra regione (la Borgogna) sembra convenire maggiormente ai nostri (borghignoni) vini bianchi.
Forse un po' noioso questo stralcio dei 13 fogli, ma testimonia un impegno. In Italia, è bene dirlo, si compra una parte di barriques da una tizia, una parte da un tizio perché fa dei buoni prezzi, un'altra parte dal vecchio fornitore, e così via: un impegno a farsi truffare per poter poi truffare. In Francia, i venditori di «legni», non i bottai, sono paragonati agli zingari che rifilano cavalli bolsi per buoni.
Chi in Italia conosce i «legni»? Ci sono, ed io potrei citare di un piemontese che all'assaggio del vino (testimoni Fiore, Zaccone, Calò, Tachis) giudicò che fosse stato elevato in barrique di legno di Slavonia e non in legno francese come propendeva uno dei presenti; ma quanti sono i veri esperti? L'importanza del fattore ossidativo, su tutti gli altri, lo si può notare nelle scelte del legno per i grandi Armagnac, che vogliono, dato che debbono esser invecchiati per lunghi anni, tessuti compatti.
Un grande produttore di Armagnac, facendo numerosi esperimenti, arrivò a due conclusioni:
1° - l'Armagnac non deve essere distillato usando l'alambicco cognacchese;
2° - si avrà un grande Armagnac solo se si useranno «botti» (e non barriques) delle foreste locali, con i legni molto diversi da quelli che si hanno nel Limousin (usati nel Cognac).
Non sono contro la barrique, ma sono contro i faciloni che credono di trovare la bacchetta magica per i loro vini. Loro forse (molti forse) sono solo degli ingenui ma quelli che stanno inondando la penisola di barriques non sono ingenui ma semplicemente degli imbroglioni che dovrebbero andare in giro per essere in tono con il cappello di Dulcamara.
Da Tachis (uno dei tre più grandi enologi d'Italia) gradirei più netta presa di posizione, e non le solite raccomandazioni di operare bene. C'è già il Papa che ogni domenica ci raccomanda di fare i bravi bambini.
Non basta piantare con esposizione a Nord dello Chardonnay in Piemonte per avere un buon vino, ed è inutile metterlo in barrique (le eccezioni, ma non credo ad Alba, confermano caso mai la regola); non basta cambiare il sesto d'impianto nel Friuli (Marco Felluga, Mario Schiopetto ed altri possono testimoniare che io l'avevo detto molti anni prima di Fregoni, Scienza ed altri) per avere mosti da barricare. Se siamo onesti e franchi possiamo avere una nostra identità che non troveremo certamente scimmiottando gli americani (vini buoni ma senza crus e perciò senza vette).
L'enologia italiana saprà sicuramente fare dei grandi vini bianchi (mai all'altezza dei rossi), ma perché chi fa esperimenti barricati ci fa pagare vini imbevibili *(altro che boisé)* a più di diecimila lire?
Dopo il 93 arriveranno dalla Francia, con maggiore facilità, dei vini corretti (nel senso che si presenteranno senza difetti) che costeranno anche meno di 15 franchi; dei «Batard-Montrachet» che costeranno (in partenza), quasi la metà di certi Chardonnay piemontesi e lombardi: ragazzi, facciamo le cose con serietà e diamoci una «movuta» (come si dice a Milano e dintorni).
Dei vini cileni o di quelli dell'Europa orientale (barricati, visto che il legno, loro, lo hanno senza importarlo) non dico: molti vinai potrebbero decidere di cambiare mestiere

SPECIALE

Giornate memorabili per l'assise e il contorno

L'esercito dell'Ais (700 sommeliers) in congresso a Grado

di Andrea Cecchini

Si sono spenti i riflettori sul 26° Congresso nazionale dei sommeliers che quest'anno si è tenuto a Grado dal 12 al 17 ottobre. Il tempo è stato talmente pieno di impegni che è ora difficile esaurire in poco spazio la cronaca di un congresso che rimarrà a lungo impresso nella memoria dei partecipanti, anche per il carattere di internazionalità che ha assunto nella fase finale, quando l'Ais ha voluto rendere omaggio alla neocostituita Associazione dei sommeliers della vicina Slovenia.

Ma procediamo con ordine. Un ringraziamento particolare va fatto al tempo, che si è mantenuto splendido per tutta la durata del congresso, e questo è già molto, vista la stagione.

Lunedì 12 arrivo dei partecipanti (ah, già! dimenticavo: oltre settecento); nel pomeriggio riunione del Consiglio nazionale a Trieste nella Sala Rossa della Camera di commercio e poi di corsa a Grado per l'inaugurazione dell'enoteca, allestita per l'occasione presso la Sala Lido del Grand Hotel Astoria. A disposizione degli ospiti, oltre 200 «etichette» di vino e distillati vari da scoprire delle 33 aziende amiche, che di seguito hanno offerto la cena

nei saloni del Grand Hotel. Vini di accompagnamento: Pinot bianco, Refosco dal peduncolo rosso e Picolit. Grappe delle distillerie De Mezzo. Presenti tutti i produttori per raccontare le proprie esperienze agli amici sommeliers. Si sa già come vanno a finire queste cose: le due dopo mezzanotte, salvo qualcuno che è rimasto al piano-bar in compagnia di Paolo (il maestro) fino alle quattro.

Martedì 13 lavori. Congresso alla mattina, intervallo per il pranzo-buffet al Parco delle Rose offerto dalla Martini & Rossi (vini di accompagnamento: Tocai friulano, Cabernet e Verduzzo) e quindi l'assemblea. Due delle relazioni del congresso sono riportate a pag. 16 e pag. 20 del giornale ed il consiglio è quello di leggerle attentamente per l'importanza dei contenuti.

Alla sera, dopo tanto lavoro per l'assegnazione dei posti nei vari ristoranti, l'incontro con le Osterie di Grado, che dobbiamo per forza citare, per la splendida accoglienza: Da Toni, Agli Artisti, Taverna alla Marinare, Alla Marina, Alla Laguna, Al Balaor, All'Androna, Adriatico, Al Canevon, Alla Borsa, Adria. Il menù, rigidamente gradese, prevedeva un Entré di mare, la Pasta alla pescatora, un Boreto alla Graisana e il dolce di Barbana. I vini: Sauvignon, Merlot e Verduzzo friulano. Grappe di Bepi Tosolini e Silvano Domenis.

Mercoledì 14 ottobre, ore 9: 14 pullman schierati per accompagnare i sommeliers in visita alle aziende. Qualche ritardatario, alcuni scambi di posto e via. Dopo la colazione presso le cantine, il rientro all'Isola del sole per il concorso del 1° sommelier d'Italia, vinto meritatamente dal professionista Antonio Dacomo. Alla sera, galà al Grand Hotel Astoria dal titolo: Incontro con Villa Frattina e i suoi vini. Ovviamente non menzioneremo a che ora si è spenta l'ultima luce, grazie alla disponibilità del «patron» di casa Nani Grigolon.

Giovedì 15 ottobre. Nonostante le previsioni, la bora di Trieste fa i miracoli e allontana la perturbazione che potrebbe disturbare le acrobazie della pattuglia acrobatica delle Frecce tricolori che hanno deciso di esibirsi esclusivamente per i Sommeliers d'Italia al campo base di Rivolto. Ma era scontato; come avrebbero potuto questi piloti rifiutarsi di volare dopo che tutti erano stati promossi a seguito del 1° corso Ais, organizzato appositamente per loro? È stato uno spettacolo eccezionale!

Proseguiamo la cronaca, per arrivare a Pordenone, nei saloni della Fiera, dove i Consorzi di tutela delle Doc regionali hanno presentato in assoluto silenzio e in forma rigorosamente anonima gli otto vini rappresentativi della regione, nella seguente progressione: Ribolla gialla Doc Collio, Tocai friulano Doc Isonzo, Malvasia istriana Doc Colli orientali del Friuli, Sauvignon Doc Grave del Friuli, Cabernet Doc Latisana del Friuli, Refosco dal peduncolo rosso Doc Aquileia del Friuli, Terrano Doc Carso e Ramandolo a Doc dell'omonima zona.

Per finire, uno splendido pranzo, organizzato dal ristorante «900» in onore della Cantina La Delizia di Casarsa. A fare gli onori di casa, il presidente della cantina Noè Bertolin, che ha avuto il suo bel daffare per ritagliare in 700 porzioni l'enorme torta che chiudeva la parte italiana del congresso. Appena in tempo per ritirare le cartine delle zone a Doc della regione, due bottiglie della linea Krizia gentilmente offerte dalla Delizia e via, carta d'identità alla mano verso la Slovenia. Beh, il finale è stato addirittura travolgente! Sarà stata la stanchezza, sarà stato il fatto che dopo un po' tutto va bene purché finisca, fatto sta che la visita alle grotte di Postumia, nella giornata di venerdì 16 ottobre ha esaltato gli animi. Tre ministri ad accogliere gli ospiti nella «sala dei congressi» delle grotte, le ragazze in costume ad offrire l'aperitivo, la colazione nelle grotte stesse hanno contribuito a rendere, come dicevamo in premessa, indimenticabile questo 26° congresso dei sommeliers in terra friulana e, aggiungiamolo pure... slovena

26° CONGRESSO NAZIONALE

Sommeliers

Le Aziende Sponsor del congresso A.I.S.

Bancar Treppo Grande
Borgo Comenti Farra d'Isonzo
Borgo Magredo Spilimbergo
Ca' Ronesca Dolegna del Collio
Ca' Vescovo Terzo di Aquileia
Cantine Bidoli S.Daniele del Friuli
Castello di Spessa Capriva
Comelli Paolino Faedis
D'Attimis Maniago Buttrio
Dorigo Girolamo Buttrio

Felluga Livio Brazzano
Gruppo Vit. Ramandolo Nimis
Isola Augusta Palazzolo d.Stella
La Boatina Cormons
La Pergola Aquileia
Livon Dorino S.Giovanni al Nat.
Lorenzon Pieris

Marin Cividale del Friuli
Petrucco Buttrio
Pighin Risano
Rubini Pietro Cividale del Friuli
Russiz Superiore Capriva
Scolaris Vini S.Lorenzo Isontino

Tenuta Di Angoris Cormons
Torre Rosazza Manzano
Valle Buttrio
Vidussi Gestioni Agr. Capriva
Vigneti Pittaro Codroipo
Villa Frattina Prata di Pordenone
Volpe Pasini Torreano di Cividale
Camel Distillerie Povoletto
De Mezzo Distillerie Maiano
Domenis Distillerie Cividale del Friuli

Uno splendido albero della frutta per «la Delizia» degli ospiti, creato dal ristorante «900» di Casarsa.

Sopra:
le aziende «amiche» del Congresso.

A fianco:
Piero Pittaro presenta i vini a Doc della Regione, alla Fiera di Pordenone.

Sotto:
un esperto sommelier al servizio e *a destra* Luigi Veronelli mentre si intrattiene con il conte Douglas Attems e il dottor Massimo Bassani, presidenti dei Consorzi Doc «Collio» e «Latisana del Friuli».

Sopra: la pattuglia dei sommeliers alla degustazione delle Doc friulane.

A fianco: la visita all'Azienda Petrucco, a Buttrio in Monte (*a sinistra*), ed il buffet a Ramandolo (*a destra*).

Sotto: il delegato della Carnia, Mazzolini, con un suo collaboratore al Grand Hotel Astoria di Grado, e per finire i tre metri quadri di torta al pranzo di commiato offerto dalla Cantina di Casarsa.

S P E C I A L E

La parola d'ordine dell'Ais: riappropriarsi del ruolo che fu

Il sommelier e la forza delle idee

di Walter Filiputti

Quando arrivai all'Università di Trieste, l'Ais (Associazione italiana sommelier, per i pochi che non hanno confidenza con questa sigla) era nata da poco. Ma studiai l'arte della degustazione, o dell'assaggio che dir si voglia, alla Spezieria pei Sani di Udine da Teo Pizzolini, insuperabile maestro di tajuts e di bon ton in osteria. Dall'osteria io provenivo. Ma per me quella di Teo era ed è stata qualcosa di più: una scuola. In quegli anni l'Ais era un cenacolo di entusiasti intellettuali del vino di qualità che andavano, come illuminati sulla strada di Damasco, a predicare ovunque in Italia il nuovo verbo. Anch'io facevo parte di quella pattuglia. L'Ais era quindi, prima di tutto, un movimento culturale perché figlia di un gruppo di uomini di cultura: mi piace citare, accanto al fondatore, il dr. Marinatto, che per anni dettò e suggerì la politica dell'Associazione: un movimento che seppe leggere attentamente le esigenze del consumatore e quelle professionali proprie del ristoratore, del dipendente, dell'oste, dell'albergatore. Fu allora che l'Ais ebbe una grande intuizione: quella di coinvolgere nella crescita culturale attorno al vino, oltre ai professionisti anche i consumatori, gli amatori. Ma andò oltre: promosse, e se ne fece paladina, la primavera del vino italiano, quel Rinascimento della nostra enologia che nacque agli inizi degli anni Settanta, provocando e captando assieme il grande movimento di ricerca qualitativa che si stava formando all'interno del mondo enologico. Non a caso, il vino che rappresenta storicamente il passaggio tra l'epoca del bianco e del rosso e quella del vino di qualità, il Tignanello, nacque con l'approvazione consultiva di quella pattuglia di sommeliers che il Marchese Piero Antinori, il dott. Giacomo Tachis e Gianfranco Notari vollero riunire da Colombani per una degustazione decisiva. Qui l'Ais chiuse il cerchio, coinvolgendo in un unico movimento il produttore, il consumatore e il loro *trait d'union:* il sommelier, appunto.

Il ruolo che i sommelier ebbero, da allora, fu basilare. Non temo di definire l'Ais una delle colonne portanti del palazzo del vino di qualità che in Italia si iniziò a costruire in quegli anni. Consacrò una professione che fino ad allora si riteneva inutile. Riuscì a dare al consumatore ciò che fino ad allora non aveva: il metro per capire, misurare la qualità. Dette un impulso alla crescita qualitativa della ristorazione, stabilendo, definitivamente, che non esiste grande cucina senza grande vino servito come Iddio comanda. Ma ora domandiamoci quale sia oggi il ruolo del sommelier, inserito in una situazione profondamente mutata. Purtroppo, molti di quei castelli che tutti avevamo sognato di costruire stanno crollando. C'è sfiducia, malessere; manca l'entusiasmo, che è proprio dei movimenti quando sorgono e generano una forza tale da coinvolgere tutti.

Il vino, e la cucina, soffrono degli stessi mali. Non potrebbe essere altrimenti: sono figli dell'uomo, sono l'espressione della sua cultura e con lui mutano, si modificano. Ciò che sembrava una conquista, una certezza fino ad un anno fa, oggi è messo in discussione. Quella che era stata sia nel vino che nella ristorazione, una rincorsa ininterrotta durata oltre vent'anni, sembra essersi fermata, preda di una improvvisa crisi, la stessa dei podisti in debito d'ossigeno. C'è incertezza, confusione.

In questo trambusto, quindi, in questa tremenda babilonia, il sommelier come deve comportarsi? Può avere, per la seconda volta nella sua storia, un ruolo da prim'attore o è destinato a fare da comparsa? Potrà e saprà rigenerarsi per potersi adattare alla nuova situazione o si limiterà ad osservare senza intervenire? Tutte domande alle quali tenterò di rispondere.

❶ L'Ais, l'abbiamo già sottolineato, nasce da un gruppo di cultura e diventa movimento culturale. Da qui, e da Franco Tommaso Marchi, seppe trarre la sua energia, le sue superbe intuizioni, la sua forza dirompente. Il mio timore è che questo messaggio si sia un po' stemperato. Che si stia più badando alla gestione della *Cosa* che alla sua continua rigenerazione. Il mio timore, e mi si perdoni la chiarezza, è che l'Ais si stia trasformando in un grande partito monolitico senza più, all'interno, la capacità di ricrearsi, di darsi nuovi orizzonti. Mi domando, quindi, se da partito d'élite non si sia ora trasformato in partito di massa, incapace di dare segnali, di avere intuizioni, di indicare strade nuove da percorrere.

Il recupero di un primato culturale enologico dovrebbe essere al primo punto nei programmi futuri dell'Ais. Forse da troppi anni s'è parlato di professionalità e di didattica. Quando lasciai l'Ais se ne parlava già troppo. Ora osservo che resta ancora uno dei temi centrali.

Dovrebbe essere invece chiaro che senza la capacità di creare movimento d'opinione, di generare nuove idee, anche la professione lentamente si spegne, si affievolisce fino a banalizzarsi attorno a come si stappa la bottiglia o si fa il servizio. No: non è questa la strada da percorrere. Guardiamoci un po' attorno e osserviamo quanti si sono ispirati a noi per poi fare il grande salto grazie ad idee innovatrici e tutti con una grande capacità di coinvolgere il pubblico, il consumatore (colui che alla fine paga il conto per tutti) ed i produttori. Non era forse questo il dominio incontrastato del-

In alto:
la visita dei sommeliers a Villa Rubini.
Sopra:
Marco Scolaris mentre riceve il gagliardetto dell'Ais.

A fianco:
il dottor Bianchi della «Cà Ronesca» saluta il gruppo in visita presso l'azienda.
Sotto:
«a Buttrio, in Friuli, c'è la cantina di Gigi Valle».

l'Ais? Da qui una considerazione: credo si debba fare un grande sforzo per recuperare la forza intellettuale dell'Ais che proveniva anche dai soci non professionisti. Dopo aver lavorato molto sul professionista, sarà importante rivolgersi e poter gestire e colloquiare col consumatore, oggi più che mai desideroso di approfondire la sua già buona conoscenza. Quel consumatore è profondamente cambiato. Ha anch'egli accumulato vent'anni di ricchezza enogastronomica; ha viaggiato, assaggiato, mangiato in tutto il mondo. Ha letto, sentito. S'è fatto un palato capace di distinguere, di giudicare. Insomma: s'è fatto adulto, maturo.
Lo so: è molto più difficile avvicinarsi a lui: molte volte c'è il timore di essere superati. Ma è questa la grande sfida. Ed è anche questa la profonda, enorme soddisfazione di un professionista: avere di fronte un cliente preparato, in grado così di apprezzare tutte le sfumature del proprio lavoro.

2 Il compito che spetta al sommelier, si badi bene, è enorme. Il sommelier non è solo servizio del vino e conoscenza dell'a.b.c. del mondo enologico. Ci mancherebbe. Il sommelier è imprenditore, dipendente qualificato, amante colto e privilegiato del vino, chiamato a ragionare, inoltre, in rapporto all'impresa ristorante. E le imprese funzionano quando danno reddito. E danno reddito se riescono a stare dentro al mercato, se lo sanno leggere, capire, intuire. Faccio un esempio che sembrerà banale, ma che nell'economia del ristorante e dell'enologia intera non va sottovalutato.
Siamo tutti alle prese con quello che è il vero diavolo dell'Italia che lavora: i prezzi, i costi, le spese. Tutti stiamo cercando strade che ci portino a ridurli, sì da permettere nuovamente ad una larga fascia di consumatori di accedere al ristorante e quindi al vino. Mi chiedo dove sia finita la vecchia idea Ais del carrello dei vini. Mi domando perché in pochi ristoranti non si proponga un gruppo di vini per ogni serata, già ben studiati in base al menu? Mi chiedo ancora perché non vengano proposti cinque calici di vini diversi per altrettanti piatti.
La risposta io ce l'ho: abbiamo navigato per troppi anni col vento in poppa e ci siamo dimenticati di come affrontare le burrasche. L'offerta di una parte della bottiglia anziché di tutta (perché alla fine di questo si tratta) ha numerosi vantaggi: diverte il commensale; abbassa il conto finale; permette di vendere con più facilità i vini di qualità (che costano, come tutti i prodotti di qualità), fa ruotare la cantina ed infine — aspetto non trascurabile — permette al ristoratore di guadagnare di più.

3 Quando scrissi la mia tesi ipotizzai una figura di sommelier che allora non esisteva: quella del sommelier libero professionista. Nasceva da una mia fissazione, dall'aver osservato come in molte professioni, l'enotecnico per esempio, senza andare a scomodare commercialisti e avvocati, esisteva la figura del libero professionista capace di risolvere i problemi

specifici di un settore. Ma ad oggi ben pochi hanno intrapreso questa strada. Mi chiedo il perché: fu un mio profondo errore di valutazione? Probabile. O la mancanza di tali professionisti va collegata ad una visione ristretta della professione del sommelier? Mi si perdoni ancora: ma propendo per quest'ultima versione. Perché? Ma perché in Germania, Francia, Belgio, Gran Bretagna, Svizzera, Stati Uniti questa figura esiste, sta trovando spazi sempre maggiori.
Si immagini solo la problematica di un grande magazzino, di negozi come Käfer a Monaco e di tanti altri similari. Per non parlare dei grandi complessi alberghieri. Non mi si venga a dire che non c'è posto per l'esperto, non c'è lo spazio per il controllo della qualità, per la direzione acquisti. In un momento di profonde modifiche come le attuali, chi ha la capacità di intuire come si muove il mercato può trovare enormi spazi professionali. Mi domando, quindi, se l'Ais ha perso per strada la necessaria capacità di propulsione, di generare e provocare nuove idee.

4 Infine, il rapporto con la produzione. È un legame ombelicale, quello con la produzione. Oserei dire siamese, interdipendente, complementare. La produzione di qualità ha estremo bisogno del sommelier: attraverso di lui può leggere il mercato, le tendenze, le necessità. Al sommelier chiede critica costruttiva, indicazioni, nuove strade da percorrere. Perché il sommelier resta l'unico, insostituibile punto di contatto col consumatore. È il perno attorno al quale ruotano la proposta e la vendita del vino di qualità. Certamente: nella massima libertà professionale, con la più assoluta indipendenza. Ma al mondo del vino italiano, è necessaria la nostra collaborazione. Come è necessario riprenda vigore la nostra voce, la nostra capacità critica, la nostra forza di decretare o meno il successo di un vino. Certamente: sono mete ambiziose, ma non irraggiungibili. E vanno perseguite con l'obiettivo di reinserire a pieno titolo l'Ais nella stanza dei bottoni della enologia italiana.
Concludo con una nota di ottimismo, convinto come sono che il grande popolo del vino, qual è quello dell'Ais, abbia al suo interno una tale carica di lieviti d'essere in grado di far riprendere velocemente la fermentazione tumultuosa. Amici sommeliers: ridiamo forza alle idee. E non facciamo della filosofia gestionale, della quale vi va dato atto, l'unica possibile. Che la quadratura dei bilanci debba essere essenziale è un dovere. Ma non è una filosofia. Quest'ultima deve condurre, attraverso una oculata gestione, a scelte in sintonia con ciò che si desidera e si aspira. E tutti noi abbiamo necessità di crescere, di leggere e rileggere la storia per capire il passato che ci dà la chiave per accedere al futuro, futuro che è già domani. L'Ais ha questa grande forza e deve recuperarla. Perché il mondo del vino italiano ne ha estremo bisogno

1

1 Una tavolata di bellissimi ospiti alla cena di gala.
2 Una giovane sommelier fiorentina con il Comandante delle Frecce Tricolori, ten. col. Gianluigi Zanovello...
3 ...e con il fiduciario regionale Francesco De Ruvo.
4 Silvano Domenis, Mercedes De Mezzo, Lorenzo Torresin e Gigi Valle.
5 Luigi Odello, relatore al congresso (al centro), assieme ad altri ospiti.
6 L'enotecnico Collovini presenta i vini di «Villa Frattina» alla serata di gala.
7 Eddy Furlan, vicepresidente Ais.
8 Maurizio Felluga e Valneo Livon alla cena dei produttori.
9 Uno scorcio del Wine-Tasting dei vini a Doc regionali.
10 Alberto Ciarla, presidente Ais, conferisce al ten. col. Zanovello le insegne di «Sommelier ad honorem».
11 Noè Bertolin e Alberto Ciarla al simbolico taglio della torta; sullo sfondo, da sinistra Piero Pittaro, Bruno Dirindin e Andrea Cecchini.

2

3

4

5

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
AIS

SPECIALE

6

7

8

9

10

26
CONGRESSO NAZIONALE
A. I. S.
12-17 OTTOBRE 1992 FRIULI-VENEZIA GIULIA
I viticoltori Friulani
"La Delizia" hanno selezionato

11

S P E C I A L E

Ecco i plus sui quali puntare per un duraturo rilancio

Parlare delle opportunità del vino, affermare che è tanto vecchio da essere un giovane dal sicuro avvenire, predire che per la bevanda di Bacco l'inizio del terzo millennio sarà luminoso può suonare, in un periodo che vede il suo consumo dimezzato e la percentuale dei consumatori abituali ridotta dal 56% al 38% rispetto a qualche lustro fa, provocazione grave!

Ma a livello sociale esistono delle macro tendenze favorevoli al vino: la ricerca della propria individualità a livello decisionale, con conseguente fuga dalle mode; lo sviluppo della sensibilità ecologica; il recupero selettivo dei valori del passato; l'orientamento alla qualità globale e il rallentamento del tempo possono far riscoprire alla gente una bevanda mai tramontata, anche se non di rado condannata dalla generalizzazione e dalla calunnia.

Sulla base di queste tendenze il sociologo Giampaolo Fabris ha costruito un sistema, strutturato con nove parole che cominciano con la lettera «S» che, applicato con costanza e intelligenza, potrebbe originare per il vino un vero periodo rinascimentale.

Ecco dunque i *plus* sui quali puntare per un grande e duraturo rilancio del vino:

Un'utopia il rinascimento del vino?

di Luigi Odello

SALUTE

Finora ha giocato un ruolo molto negativo nei confronti del consumo della bevanda di Bacco. La colpa è certamente attribuibile alle indiscriminate campagne anti-alcol e agli scandali, ma non di meno ai produttori che non hanno mai messo in evidenza con la dovuta efficacia i benefici che si possono trarre dal moderato e costante consumo di vino. Le recenti scoperte relative alle fitoalessine — sicure protettrici del sistema cardiovascolare — potrebbe costituire l'occasione giusta per divulgare i contenuti salutari del vino.

SERVIZIO

Il vino soffre indiscutibilmente dell'assenza delle piccole confezioni. Ma la cosa è superabile se l'operatore dell'ospitalità entra nell'ottica del servizio a bicchieri (ad un prezzo equo, ovviamente) trasformandosi magari in scopritore e selezionatore di prodotti inediti sulla piazza; potrà inventare riti nuovi giocando sugli abbinamenti, sul bicchiere giusto e sullo stile di mescita creando una vera attrattiva per il consumatore.

SUPERNATURALITÀ

Il vino è la bevanda naturale per eccellenza. Scandali e disinformazione l'hanno allontanato da questa dimensione ma produttori avveduti lo stanno riportando con collegamenti sempre più diretti al vigneto e alla terra. Enologi lungimiranti sono impegnati nell'enfatizzare le caratteristiche naturali del prodotto in cui è sempre più la fisica a garantire la sua stabilità nel tempo.

SIMPATIA

È uno dei valori ancora fortemente riconosciuti. Il vino è la bevanda della gioia, della socializzazione, del brindisi per festeggiare e consolidare amicizie, il complice discreto di avventure galanti, l'elemento qualificante di momenti raffinati.

STATUS

Ancora per poca gente la scelta del vino è indice di saper vivere, ma è un fenomeno che, propiziato, potrebbe dilatarsi in modo incredibile favorendo soprattutto i prodotti dotati di immagine elevata.

SPERIMENTAZIONE

Manca fondamentalmente la divulgazione della ricerca per accreditare al vino i valori salutistici e naturalistici che possiede. Intere zone enologiche hanno però condotto una straordinaria ricerca per limitare al minimo i trattamenti anticrittogamici, studiato i fattori pedoclimatici per consentire alla vite di godere di un ambiente ideale e si sono prodigati nella selezione dei vitigni più adatti. Un lavoro di spessore tanto importante quanto taciuto.

SENSORIALITÀ

È una valenza che sta assumendo una dimensione primaria con un'accelerazione incredibile tanto che, a essa, il consumatore è disponibile a sacrificare persino i valori salutistici cui è legato. Il bello e il buono godono di un'appetibilità notevole e il vino, in questo senso, è un emblema: sintomatico è il flusso di gente che frequenta i corsi di assaggio. Purtroppo sono ancora troppo poche le persone che, utilizzando gli organi di senso, sono capaci di ricevere dal vino le soddisfazioni che esso può dare.

SAPORE

È strettamente collegato alla sensorialità, ma in certi casi rappresenta una valenza a sé stante in quanto caratteristica. In parole povere il consumatore è tendenzialmente portato alla ricerca di cibi e bevande a gusto deciso, riconoscibile, identificabile, appagante. In questa ottica va visto il grande limite dell'acqua minerale, in molti casi vera concorrente del vino.

SAPERE

L'aumento del livello medio di cultura e dei mezzi per la circolazione delle idee e delle scoperte creano nei componenti del nostro tessuto sociale una vera sete di conoscenza, un desiderio non celato di sentirsi e dimostrarsi dei competenti e, di conseguenza, una grande attrazione verso quei beni che possiedono un contenuto sufficiente per soddisfare tale bisogno. Il vino appartiene indiscutibilmente a questa categoria.

L'Associazione italiana sommeliers è sicuramente tra quelle che si sono prodigate nel creare un movimento di opinione intorno al vino con ciò favorendo la crescita di quello di qualità. Dimostrazione lampante:

— l'elevata presenza nel corpo sociale di amatori diventati nel tempo veri opinion leader;
— la sbalorditiva quantità di corsi, di diverso livello, organizzati ogni anno in tutta la penisola;
— l'elevata densità di incontri, seminari, assaggi e dibattiti promossi dall'Ais;
— la capacità dimostrata dall'associazione di coagulare in momenti creativi le diverse forze che operano nel comparto vinicolo. Possiamo quindi dire che l'Ais è abbastanza allineata con l'ipotizzata filosofia che dovrebbe portare al rinascimento del vino.

Ma non basta. Mi permetto anche di suggerire alcune linee di azione che potrebbero consentire una crescita del vino e, parallelamente, del sommelier:

1. Sensibilizzare i produttori affinché profondano maggiori energie per l'informazione e la formazione degli operatori che sono quotidianamente a contatto del pubblico dei consumatori. In tal senso sono state impegnate risorse veramente scarse, neppure i sodalizi che si occupano dell'organizzazione di corsi rivolti a professionisti e a consumatori attenti sono adeguatamente supportati e incoraggiati;
2. Migliorare le strutture organizzative per aumentare il volume di lavoro rivolto all'educazione del professionista e dell'amatore;
3. Svolgere una pressione forte e costante affinché il vino sia messo in conto al giusto prezzo e con il dovuto stile;
4. Costituire un Centro studi che si occupi della costante rilevazione delle ricerche che mettono in luce la naturalità del vino e dei produttori che di questo *plus* fanno sostanzialmente una bandiera;
5. Migliorare i testi didattici (so che sono in rifacimento) e incrementare le altre iniziative editoriali per aumentare il sapere sul vino da parte di strati sempre più ampi di popolazione;
6. Aumentare i momenti informali di incontro tra il vino e il largo pubblico per fare apprezzare i suoi intrinsechi contenuti di simpatia;
7. Condurre analisi critiche sul vero valore dei vini, soprattutto su quelli blasonati da sapienti operazioni d'immagine, ma vuoti di reali contenuti, per evitare tragici bluff che creano diffidenza e disorientamento nei consumatori ●

BIBLIOGRAFIA

Vanni Codeluppi, *I consumatori, storia, tendenze e modelli,* Franco Angeli, Milano 1992.
Giuseppe Vaccarini, *Manuale del Sommelier,* Agema Editrice, Milano 1992.
Luigi Odello, *Il mondo del bere - Tutti al Bar,* Tuttopress, Milano, luglio 1992.

Pagina a fianco:
in alto un concorrente al concorso del 1° Sommelier d'Italia; *al centro* la giuria del concorso; *in basso:* ...la parola a Francesco De Ruvo, fiduciario Ais per il Friuli-Venezia Giulia.

Alberto Ciarla, presidente dell'Ais.

Dalla vendemmia alle giacenze, sei problemi ai raggi X

La parola ai Consorzi di tutela

A conclusione della campagna vendemmiale abbiamo ritenuto opportuno rivolgere alcune domande ai presidenti dei 6 Consorzi di tutela operanti in regione

La vendemmia 1992 è particolarmente abbondante, tale da far precipitare i prezzi dell'uva. Quali sono le previsioni di raccolta, in quantità totale, percentuale di aumento rispetto alla media dei cinque anni precedenti, qualità dell'uva?

Isonzo del Friuli

Dai primi dati emersi nella zona Doc Isonzo si è notato un aumento medio della produzione. Tale aumento può essere riportato ad un massimo del 10% rispetto a quanto contemplato dal disciplinare di produzione dei vini Doc Isonzo. Negli ultimi 5 anni la produzione è stata molto più contenuta. Infatti, si è raggiunto un massimo di 100 q/ha.
Quest'anno, nonostante l'aumento della produzione, la qualità non ha risentito molto, tranne che nelle zone grandinate, peraltro molto limitate. Le uve, infatti, si sono presentate sane e di buona qualità sia per quanto riguarda il tenore zuccherino che l'acidità.

Grave del Friuli

Da una prima stima, non ancora definitiva — e da nostre indagini presso i Soci — nella zona Doc Grave del Friuli si può ipotizzare un aumento medio di produzione intorno al 30% in raffronto alle annate precedenti; qualitativamente le premesse sono ottime, in quanto ovunque le uve sono state raccolte perfettamente sane.
A nostro avviso, se gli aumenti hanno questa portata, resta da valutare la reale consistenza da attribuire ad un effettivo aumento della resa ad ettaro ed il peso o l'apporto che può dare l'entrata in produzione di giovani vigneti messi a dimora in questi ultimi anni.

Latisana del Friuli

Nella mia zona la vendemmia è stata sicuramente bella ed abbondante, ma non sufficiente per compromettere i prezzi dell'uva. La previsione di raccolta sarà del 15-20% in più rispetto alla media dei 5 anni passati. La qualità ed il grado di sanità dell'uva sono eccellenti.

Colli Orientali del Friuli

Le uniche varietà che hanno subito un aumento in quantità sono il Tocai friulano e il Merlot, pari al 15%.
Costanti le altre varietà. Normale l'andamento climatico attuale, mentre si sono riscontrati problemi in fioritura.

Collio

Nel Collio si prevede la raccolta di un quantitativo di uve pari a 110.000 quintali contro i 102.000 del 1991.
Pertanto, se le previsioni si riveleranno esatte, rispetto alla media dei cinque anni precedenti, si attende per il Collio un aumento di produzione dell'8,5%.
Produzione vini Doc Collio
Vendemmia 1987 q. 116.765
Vendemmia 1988 q. 87.035
Vendemmia 1989 q. 96.699
Vendemmia 1990 q. 104.053
Vendemmia 1991 q. 102.216
La qualità si presenta generalmente buona, soprattutto per le varietà Pinot grigio, Sauvignon, Cabernet e Merlot. Sono state riscontrate, a carico delle uve, gradazioni zuccherine particolarmente elevate ed i vini nuovi si presentano rotondi, profumati e di buona struttura.
Anche le acidità, benché più basse dell'anno scorso, non danno preoccupazioni eccessive poiché un corretto rapporto tra acido tartarico ed acido malico determina una buona stabilità nella fase di vinificazione.

Aquileia del Friuli

Si prevede che a fine vendemmia ci troveremo con il 15-20% di produzione in più rispetto alla media delle ultime cinque annate. Tenuto conto, però, che le ultime tre sono risultate particolarmente scarse, direi che si tratta di una vendemmia di poco superiore al normale. La conferma viene anche dalla qualità, che è senz'altro molto buona, con delle punte di livello ottimo per le varietà: Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling Renano, Traminer e Cabernet Franc. Del resto passare da produzioni di 3-4 kg. di uva per ceppo a 4-5, non è la fine del mondo, in quanto detto aumento rientra tranquillamente nelle produzioni di qualità che la vite può fare. Il guaio invece è per quelle zone Doc dove le produzioni sono normalmente di 8-10 o addirittura 15 kg. di uva per piede, dove le piante sono già tirate al massimo, la qualità è già scarsa per cui eventuali aumenti di produzione non possono essere sopportati dalle piante se non a ulteriore discapito della qualità.

Quali sono i prezzi medi realizzati al libero commercio?

Isonzo

Per quanto riguarda i prezzi medi delle uve è impossibile fare delle cifre, infatti nella zona interessata dalla Doc Isonzo esistono molti piccoli produttori che vinificano in proprio e quindi tale mercato è limitato. Anche le aziende più grosse vinificano direttamente il proprio prodotto in quanto sono aziende agricole. In Isonzo esiste una sola azienda vinicola e perciò i dati che si possono raccogliere non sono significativi.

Latisana

I prezzi medi realizzati per la compravendita dei vari tipi di uva vanno dalle 400 alle 800 lire il chilogrammo.

Grave

Da L. 500 a 600 al kilogrammo.

Colli Orientali

Diminuzione del 30%.

Collio

Le proposte del commercio circa i prezzi al chilogrammo per le uve da noi rilevate sono mediamente le seguenti.

Varietà	Prezzo	Base
Pinot grigio, Sauvignon	L. 1.300	base 17 BABO
Cabernet, Pinot nero, Riesling renano	L. 1.300	base 16 BABO
Traminer, Pinot bianco	L. 1.100	base 17 BABO
Chardonnay, Muller Thurgau, Tocai friulano, Malvasia istriana	L. 900	base 17 BABO
Merlot, Riesling italico Ribolla gialla	L. 900	base 16 BABO

Pagamenti: 20% fine ottobre; 30% fine febbraio; 50% fine luglio 93.

Aquileia

Nella media i prezzi sono scesi del 25%. Per la verità si tratta di prezzi un po' bassi, anche se nelle annate passate forse erano stati un po' troppo elevati.

Qual è la situazione delle giacenze del vino delle annate precedenti?

Isonzo

Le giacenze degli anni precedenti non sembra abbiano subito grossi aumenti anche perché, come ho detto prima, esiste un gran numero di piccole aziende che vendono direttamente a privati, perciò le giacenze possono considerarsi leggermente superiori a quelle fisiologiche.

Latisana

Fortunatamente nella nostra Doc Latisana del Friuli non esiste giacenza di annate precedenti, se non quelle destinate all'invecchiamento.

Grave

Più 5-7% rispetto al 1991 equivalenti a totali 150.000 hl circa.

Colli Orientali

Le giacenze al 31 agosto 1992 sono aumentate del 15%, giacenze che si prevede di esitare entro fine anno.

Collio

Le giacenze al 31 agosto 1992 sono in corso di rilevazione. A tal riguardo occorre considerare che nella nostra zona, normalmente, costituiscono per la maggior parte scorte di prodotto imbottigliato o comunque destinato all'imbottigliamento. Ciò non toglie che anche nel Collio si stia riscontrando un certo raffreddamento del mercato.

Giacenze vini Doc Collio

31-8-1989 hl. 29.747   31-8-1991 hl. 34.468
31-8-1990 hl. 27.649   31-8-1992 hl. 47.330

Aquileia

La situazione delle giacenze è normale.
Ciò è dovuto al fatto che i nostri produttori di piccole e medie dimensioni vendono i loro vini sia allo stato sfuso che imbottigliato ad una clientela costante ed affezionata.

Quali direttive intende attuare il Consorzio nella zona di competenza e verso gli associati?

Isonzo

Nel futuro si cercherà di far conoscere il nostro prodotto alla maggior parte dei consumatori (manifestazioni, fiere, promozioni) cercando di allargare la conoscenza anche al di fuori dell'Italia, pur avendo già delle aziende che commercializzano il loro prodotto al di fuori anche dell'Europa. Agli associati cercheremo, come già da anni si sta facendo, di puntare principalmente sulla qualità, sia che il prodotto venga venduto sfuso sia in bottiglia. Ormai da due anni esiste nella nostra zona la lotta guidata, si cercherà di far sì che le uve siano sempre migliori anche con tale aiuto. I produttori già ora hanno capito che la qualità premia e perciò, pur trovandoci in un anno eccezionale, cercano di contenere la produzione e, seguendo i consigli dei nostri tecnici, migliorano le concimazioni. Per quanto riguarda i nuovi impianti i consigli sono dati tenendo conto della vocazione delle varie zone e dei sistemi di impianto più razionali. In Isonzo, e le maggiori aziende insegnano, non esistono grosse differenze di prezzi tra i vari produttori e ciò è un dato positivo in quanto viene tenuto conto di un giusto rapporto qualità prezzo e ciò, penso sia la strada migliore da seguire.

Latisana

Raccomandare, sempre, una corretta vinificazione per una produzione di buona qualità.

Grave

Rigida limitazione massimali Doc. Creazione sottozone con massimali più restrittivi.

Colli Orientali

L'apertura della nuova sede, nonché un programma così articolato: organizzazione di una manifestazione annuale itinerante di presentazione dei vini Doc Colli Orientali del Friuli nelle maggiori città italiane; acquisti collettivi di materiale enologico e viticolo; stampa di una locandina turistica di interesse culturale, storico, paesaggistico con l'evidenziazione delle cantine imbottigliatrici aderenti al Consorzio; designazione di un rappresentante del Consorzio presso tutte le associazioni vitienologiche regionali (Associazione sommeliers, Ducato dei vini, Camera di commercio, Casa del vino, etc.); partecipazione a mostre ed inserzioni pubblicitarie; segnalazione, con marchi distintivi, dei pubblici esercizi che propongono e commercializzano vini Doc Colli Orientali del Friuli; incentivazione dell'attività promozionale e divulgativa nei locali della nuova sede; collaborazione con le Aziende di soggiorno regionali; stampa di schede identificative aziendali dei soci imbottigliatori; revisione del Catasto viticolo e del disciplinare di produzione dei vini Doc Colli Orientali del Friuli.

Collio

L'attività del Consorzio rappresenta da anni per le aziende un valido riferimento per il raggiungimento di livelli qualitativi che consentano la massima valorizzazione del prodotto. Nel contempo il Consorzio fornisce concrete indicazioni per ridurre nei limiti del possibile i costi di produzione. A ciò sono finalizzate l'assistenza tecnica viticola ed enologica che si estrinseca anzitutto nei programmi di difesa antiparassitaria guidata ed integrata, nelle attività scientifiche, nella conduzione del laboratorio enochimico consortile. Nel contempo il Consorzio pone in atto varie iniziative nel campo della pubblicità e delle pubbliche relazioni per la promozione dei vini e per l'affermazione dell'immagine. I risultati fin qui ottenuti incoraggiano a proseguire per questa via.

Aquileia

È in spedizione una circolare con la quale abbiamo comunicato ai produttori che l'annata, nella media, è un po' abbondante e si consiglia di mantenere i prezzi dell'anno scorso.

Quali suggerimenti può dare all'Amministrazione pubblica per risolvere i difficili problemi attuali?

Isonzo

Si è notato che il vino si è trasformato da un bene di largo consumo in un bene voluttuario, e ciò legato anche al difficile momento in cui ci troviamo ha fatto sì che i consumi siano diminuiti. È giusto che i produttori cerchino principalmente la qualità ma è doveroso che l'Amministrazione pubblica tenga conto del vino in quanto per la nostra Regione è la produzione agricola che dà maggiori soddisfazioni. Perciò penso che si dovrebbe innanzitutto cercare di valorizzare al massimo le Doc che sono le nostre perle e cercare di snellire la burocrazia che forse è la parte che rende in certi casi meno appetibile il lavoro del viticoltore.

Latisana

Non è facile dare suggerimenti in un momento come questo. Ho la sensazione che si vogliano chiudere gli steccati dopo che le mucche sono scappate. Sono da sempre convinto assertore che la politica perseguita per anni nei confronti dell'agricoltura, in generale, sia stata completamente sbagliata: assistere i prodotti e non le Aziende è stato un errore che gli agricoltori stanno pagando molto caro. Quindi, giunti a questo punto, diventa essenziale «assistere» le imprese agricole nel faticoso e costoso adeguamento degli impianti relativi alle proprie «specialità» rifinanziando le leggi esistenti. Occorre scoraggiare nuove iniziative nel nostro settore favorendo invece chi è già ben avviato. È necessario incoraggiare e favorire, dotandoli di mezzi sufficienti, l'attività dei consorzi volontari.
Bisogna promuovere a livello nazionale una campagna pubblicitaria che rilanci l'immagine del buon vino, tanto bistrattata negli ultimi tempi e fare opera di educazione nei confronti del consumatore che ancora oggi acquista spumanti messi in vendita ai supermercati a lire 1.300 la bottiglia. Dobbiamo intervenire a livello internazionale affinché venga posto termine alle sperequazioni tra i vari produttori. Esempio: convincere il mondo a usare il m.c.r. (!?!) oppure porre l'Italia sullo stesso piano degli altri adottando lo zuccheraggio in vendemmia. Non è possibile esaurire argomenti così ponderosi in modo conciso, e nello stesso tempo compiuto; sicuramente potrebbe essere utile ritrattare gli argomenti oggetto delle domande nelle sedi opportune.

Colli Orientali

Incentivare l'azione promozionale, nonché la sperimentazione finalizzata all'ottenimento della massima qualità.

Grave

Obbligo di conferimento in proprio dei vini da avviare alla distillazione obbligatoria.
Maggiore rispetto delle leggi con divieto di vinificazione delle uve da tavola. Allargamento dell'uso del MCR ai paesi CEE. Ricerca ulteriori utilizzi MCR (vedasi industria dolciaria, ecc.).
Riduzione costi industriali del MCR.
Utilizzazione dei mosti della zona C/II per la produzione del MCR in luogo della distillazione.

Collio

L'attuale legislazione italiana sui vini di origine (Legge 10 febbraio 1992, n. 164), a ragione riconosce nei Consorzi di Tutela gli organismi cui affidare la gestione delle rispettive Doc. È necessario pertanto che anche l'amministrazione regionale recepisca questi nuovi orientamenti ed affianchi con maggiore convinzione i Consorzi, sia dal punto di vista della responsabilizzazione, come pure sul piano economico.
In questo periodo di recessione, che inevitabilmente determina situazioni di ristagno anche sul mercato dei vini di qualità, sono essenziali decisi interventi per la promozione sia in Italia che all'estero.
Questi dovranno oculatamente articolarsi e distribuirsi sulle diverse fasce o nicchie di mercato nelle quali i diversi vini dovranno trovare sbocco. Per svolgere con efficacia questo genere di attività sarà indispensabile un congruo intervento finanziario dell'Amministrazione regionale.

Raccomandare a tutti, specialmente in quelle zone dove le giacenze sono più abbondanti, di non perdere la calma. Fare un esame della situazione e decidere con equilibrio una linea di comportamento da mantenere anche per il futuro.
Nel limite del possibile la Regione dovrebbe sponsorizzare dei redazionali sulle maggiori riviste per ristoratori, sommeliers ed addetti ai lavori, per sottolineare con costanza ed una certa cadenza nel tempo, i motivi per i quali il Friuli produce vini di qualità. (Quantità di produzione basse, varietà, cloni, sistemi di allevamento, terreno, clima, tradizione e cultura vitivinicola dei produttori...).

6

Qual è il parere sulla proposta della Giunta regionale circa la riforma degli Enti regionali e dell'unificazione in un unico Ente di Ersa - Crsa - Centro Vitivinicolo?

Isonzo

Che la riforma degli Enti regionali sia stata una necessità è chiaro a tutti.
L'unificazione dei tre Enti può essere positiva se esiste una struttura piramidale a cui tutti fanno capo, di conseguenza partendo dalla base che è la produzione bisogna arrivare al vertice. Ogni Ente, però dovrebbe decidere autonomamente per le sue competenze specifiche.
L'unico pericolo sta nella creazione di una struttura mastodontica in cui la burocratizzazione copra gli sforzi di tutti.

Paolo Brotto

Latisana

Per rispondere all'ultima cortese domanda sull'unificazione dei vari Enti regionali, mi sento di rispondere in particolare solo per il Centro Vitivicolo che è quello che conosco meglio. Prendo nota con sgomento che mentre c'è in Italia una forte ondata di proteste per ogni forma di centralizzazione, la nostra Regione (per demagogia o per accentrare ulteriormente il potere?) ha imboccato la strada opposta.
Il Centro Regionale Vitivinicolo è una delle non moltissime strutture che, seppur perfettibile, ha dimostrato di funzionare. Funziona perché è stato ben congegnato e ben diretto, con spese assolutamente modeste in rapporto al comparto che rappresenta.
Considerata la specificità della vitivinicoltura sono fermamente convinto che non si debba per nessun motivo procedere «ad accorpamenti» di qualsivoglia natura che vanificherebbero tutti gli sforzi che sono stati operati dal Centro negli ultimi anni e che farebbero arretrare il nostro settore in modo forse irrimediabile.

Massimo Bassani

Grave

Pur riconoscendo la necessità di ridurre i costi per i vari Enti Regionali, temiamo che l'unificazione e l'accentramento in un unico Ente pregiudichi la snellezza e tempestività di attuazione di tutte le iniziative; ciò con una maggiore burocratizzazione e difficoltà di fornire uniformemente i servizi su tutto il territorio regionale.

Piergiovanni Pistoni

Collio

Abbiamo solo una conoscenza di larga massima sulle intenzioni della Giunta regionale ai fini dell'unificazone dei vari Enti che operano nel settore agricolo. La volontà di contenere i costi che sembra spingere verso questa soluzione può essere senz'altro condivisa, ma l'esecuzione pratica dell'operazione ed i risultati che ne potranno conseguire destano notevoli perplessità.
Il Consorzio, tuttavia, si riserva di esprimere un giudizio definitivo dopo aver sottoposto la questione al Consiglio di amministrazione.

Douglas Attems

Colli Orientali

Se il risanamento pubblico si deve fare, ci sono altri Enti pubblici che vanno rivisti, nei loro programmi, nelle finalità e nella loro stessa esistenza.
L'agricoltura è un settore trainante, ragion per cui questi enti devono essere potenziati per soddisfare le crescenti esigenze del vitivinicoltore.

Giovanni Pelizzo

Aquileia

Qualsiasi riorganizzazione può portare effetti negativi o positivi a seconda di come viene fatta. Se lo spirito sarà quello di avere una unica testa che coordina le cose da fare e attribuire ad ogni ente le sue competenze in funzione delle capacità e dei mezzi tecnici ed economici a disposizione, allora siamo d'accordo. Se invece vuole essere solo un modo per risparmiare in uomini e denari allora andremo senz'altro indietro. In particolare, per quanto riguarda il Centro Vitivinicolo che dovrebbe avere il compito di propagandare e promuovere, con motivazioni tecniche e scientifiche, la produzione del vino friulano, di impostare un marketing regionale, di consigliare i vari produttori tramite i loro Consorzi, le organizzazioni di categoria, ecc. ... nelle risoluzioni dei loro problemi tecnici, legali, di mercato..., mi domando se non sarebbe meglio che questo settore fosse guidato (sotto una regia generale) da un privato che queste cose vive tutti i giorni sulla sua pelle, con la chiara percezione di quelle che sono le priorità, i tempi e i modi di risolvere i problemi del vino.

Oreste Zanette

Noterelle sul nostro tempo... enologico

L'informazione e il vino: (s)parlate, qualcosa resterà

di Claudio Fabbro

Era da questa primavera che s'avvertiva nell'aria puzza di bruciato: una certa resistenza da parte di clienti abituali a far magazzino, un'ostilità crescente all'estero sull'onda del clamore suscitato dall'incidente del metilisotiocianato. Un silenzio pressoché totale da parte degli acquirenti tradizionali d'uve e mosti, disponibili e, nel 1990 e 1991, generosi oltre misura.

E poi il timore di guardarsi allo specchio, frutto di una presa di coscienza nuova, attivata da «tangentopoli»; la crisi delle grandi città per eventi più grandi di noi, politici da un lato ed economici dall'altro. E così, senza quasi accorgercene, siamo arrivati ad agosto, con uva ben invaiata, ripetutamente e costosamente trattata per difenderla da funghi ed insetti, anch'essi *inferociti*, eppur non tanto suggestiva da attivare le tradizionali trattative o accordi interprofessionali.

Alla fine d'agosto, esaurito il momento delle riflessioni, è iniziata anche nella nostra Regione la triste stagione dei «saldi», fenomeno sconosciuto da queste parti ma purtroppo toccato, per la prima (e sperabilmente ultima) volta con mano.

Vini ottimi, venduti a prezzi talvolta inferiori alle uve, pari qualità, esitate nel 1990; giusto, tanto per liberare la cantina e non dover destinare all'acquisto di nuove vasche i magri guadagni sino ad ora maturati.

Sul perché della crisi si sono interrogati in molti, per lo più collegandola, sempre e comunque, a presunti cattivi comportamenti altrui, ché la necessità d'aver sempre e comunque a disposizione un capro espiatorio è sport amatissimo degli italiani.

La stampa nazionale e locale, specializzata e non, ha dedicato al fenomeno ampio spazio, mettendo di volta in volta alla gogna le politiche dei prezzi bassi, ma anche quelle degli eccessi (o presunti tali).

Una categoria troppo importante per il mondo che produce è, notoriamente, quella dei consumatori, il cui parere può essere non condiviso, ma deve essere comunque rispettato, per convinzione o strategia.

Può essere interessante, per il produttore di casa nostra, riflettere su un articolo apparso sul quotidiano d'informazioni *Le scelte del consumatore* del 21 luglio 1992 e che riportiamo tal quale.

Possiamo non condividerne contenuti e conclusioni, ma certamente la fonte, per lo spessore d'opinione che rappresenta, è degna di meditazione.

La correttezza dell'informazione

Ma se dalla stampa nazionale ci arrivano segnali così preoccupanti dovremmo prestare un po' d'attenzione anche a quella nostrana.

Leggiamo, ad esempio, su un quotidiano del 23-9-92 dopo lunga e giusta premessa sull'eccezionalità dell'annata ecc. ecc. che ... «questa situazione produttiva d'annata particolarmente abbondante ha fatto scattare la deroga al regolamento (?) dei vini a denominazione d'origine controllata (DOC) che in casi simili consente la commercializzazione con il marchio doc di una quantità fino al 30 (trenta?!) per cento in più dei 120/130 quintali uva all'ettaro normalmente ammessi dal disciplinare dei vini delle Grave del Friuli» ecc. ecc.

Non v'è motivo di dubitare della buona fede dell'estensore, poiché i contenuti dell'articolo manifestano ottima considerazione per la

gente dei vigneti; basta che nessuno abbia applicato alla lettera tali indicazioni, poiché l'aver caricato a penna sul registro di vinificazione del Vqprd gli eventuali 169 quintali d'uva prodotti (es. Merlot DOC Grave) rivendicandone la Doc (130 q.li di massimo più 39 q.li di supero erroneamente calcolati applicando il 30%, quando il massimo è +20%) comporterebbe l'automatico declassamento di *tutti* i 169 quintali a «vino da tavola rosso» di cui, buona aliquota, da avviare alla distillazione obbligatoria.
Ma questo è niente: si pensi a cosa succede se il produttore, convinto d'avere diritto alla ricevuta camerale delle uve DOC GRAVE MERLOT, lo carichi sul registro di commercializzazione e da questo lo scarichi come DOC o, peggio ancora, lo imbottigli (sottoponendolo preventivamente alla degustazione della Commissione camerale e preventive analisi ecc. ecc.). E ci fermiamo qui: tutto è bene quel che finisce bene.

I vini per i miliardari fessi

"8464 (SdC) - Un consumatore protesta perché in un ristorante ha pagato 85.000 lire una bottiglia di «Solaia» Antinori. Credeva che costassero tanto solo vini noti e pregiati come il Barolo, il Brunello o il Picolit, per i quali si paga in gran parte il nome o la scarsità, non i semplici vini da tavola; a suo giudizio, non aveva neanche qualche cosa di speciale. Quasi per coincidenza, un alto funzionario del ministero dell'Agricoltura interviene su «Il Corriere Vinicolo» interrogandosi e interrogando i produttori su prezzi e qualità dei vini e chiedendosi se «è possibile che il consumatore sia così sprovveduto da pagare il triplo o il quadruplo un vino che ha le stesse caratteristiche di un altro».
Anche in enoteca, il Solaia Antinori costa 48.000 lire e altri prezzi da capogiro hanno semplici vini da tavola come lo Chardonnay Gaia (59.000 lire), l'Ornellaia (42.000), un Cà del Bosco Zanella (60.000), un certo «Rosso del Senatore» (42.000), uno Chardonnay Ferrata (44.000), eccetera. Si tratta quasi sempre di vini del nord o del centro nord e i casi sono due: o dentro c'è l'oro, oppure si può parlare di arricchimento senza giusta causa. Un giorno o l'altro bisognerà togliersi la soddisfazione di vedere, attraverso una degustazione cieca, se valgono dieci volte più di un popolare vino Zonin.
È chiaro che ognuno ha la libertà di scegliere la strategia commerciale che crede, ma forse alcun vignaioli pensano che i consumatori italiani siano diventati tutti miliardari, oppure hanno deciso di produrre vino per i fessi che sono disposti a pagarlo 60.000 lire al litro e che snobbano o ignorano vini da 6 o 7 mila lire, spesso meridionali e isolani, che sono di qualità superiore.
Dato che ognuno sceglie e compra quello che vuole, si potrebbe anche trascurare di parlare di questa folle politica dei prezzi, tesa a valorizzare un vino esclusivamente attraverso il prezzo alto, come hanno imparato a fare bene i francesi, ma il fatto è che ha trascinato e rischia di trascinare ancora più in alto i prezzi degli altri vini per semplice imitazione e nessuno dovrà poi lamentarsi se i consumi stanno precipitando. (SdC - lug. 1992)".

Il sensazionalismo dei titoli

Meno bene è andata, per contro, a quell'onesto produttore di Ontagnano di Gonars che, avendo esitato un buon vino Doc Grave Cabernet «con un tenore di acidità totale inferiore al 5 per mille», ha patteggiato la pena stabilita dal pretore in 15 giorni d'arresto, commutati con 375.000 lire di multa ed un'ammenda di 175.000 lire.
La legge è legge; chi mastica faccende di cantina sa perfettamente che una perdita d'acidità può essere fisiologica, ininfluente per la salute del consumatore, anche perché non provocata artificialmente.
Ma quello che ha schoccato di più chi ha letto un quotidiano a forte tiratura, il 25 settembre 1992, è stato il titolo «Cabernet adulterato»! Di questi tempi parlare d'adulterazioni è come accostare il diavolo all'acqua santa; poco importa se poi, ad una attenta lettura del testo intero, abbiamo ritrovato il nostro amico dei vigneti in buona compagnia, in congerie di reati minori e fra i più disparati (imprenditore senza cuffie antirumore, separato inadempiente, alzata di gomito, mancata autorizzazione a stoccar rifiuti ecc.).
Il tutto sotto il già citato cappello «Cabernet adulterato» ed il titolo, si sa, è spesso la prima ed unica cosa che si legge soprattutto per chi ha già in mente, sempre e comunque, delle risposte preconfezionate.
Ed allora sorge un dubbio; non sarebbe forse buona ricetta, per risollevare le sorti del vino e la sua immagine, evitare di parlarne per qualche tempo?

Come superare la crisi? Una proposta «curiosa»...

Come si diceva prima, la frequenza delle diagnosi è robusta; infatti la correzione dei compiti, di scolastica memoria, è sempre più facile delle stesure e dell'elaborazione del testo. Ed anche la terapia, si sa, non è spesso facile. Una delle tante proposte per superare la crisi del vino regionale 1992 l'abbiamo colta al volo, nel titolo (e poi nel testo, a confermare che avevamo letto bene) di un quotidiano del 3 ottobre 1992, secondo cui «una proroga di sei mesi della DENUNCIA DELLE GIACENZE, ai sensi della legge regionale n. 57, sarebbe una soluzione adatta per assicurare al comparto ... ecc. ecc.».
Poiché la denuncia delle giacenze, si sa, discende da applicazione di regolamenti Cee e provvedimenti conseguenti adottati dal Maf e che comunque, da sempre, va presentata entro il 6 settembre di ogni anno a valere per la consistenza di cantina al 31 agosto precedente, ogni ritardo nella presentazione viene sanzionato.
Inoltre, la legge regionale 57 citata è strumento validissimo di credito agrario che nulla ha a che vedere con la denuncia delle giacenze. Per cui, anche in questo caso, si è preso un granchio, senza cattiveria, si intende, ma anche senza approfondimento dell'interessante materia a noi cara.

Conclusioni

A parere di chi scrive, più che rompersi il capo ad elencare diagnosi e presunte verità sulla crisi reale che grava su tutto il settore agricolo e la cui onda lunga solo ora ha raggiunto il comparto viticolo, necessita una presa di coscienza più generale sul momento storico che l'umanità sta vivendo dal 1989 ad oggi togliendoci, in contemporanea, sia le guide storiche che i presunti nemici. Tutto è successo velocemente ed ancora non ce ne rendiamo conto.
Scendendo nello speciale, appare di pressante attualità una proposta enologica atta a conseguire il miglior rapporto qualità/prezzo, di fatto, non solo a parole; e qui c'è lavoro per tutti, dall'agronomo al cantiniere, dal rappresentante all'oste, dall'uomo della strada a chi lo informa.
Sí, perché anche chi ha in mano, a vario titolo ed a vari livelli, i mezzi di comunicazione, deve saperli gestire con serenità e cognizione di causa.
Tutti guardiamo con simpatia «i buoni della strada», i donatori generosi, i volontari, i diplomati con 60/60, i laureati con 110 e lode, i capiclassifica cannonieri; non troviamo mai, nè nei titoli nè nei contenuti, i «bravi del vigneto», gli «onesti di campagna» e similari, categorie che certamente esistono ma di cui sembra ci si vergogni a parlarne bene, quando fa più sensazione lapidarli, a torto o a ragione, quanto basta. Ma, in fondo in fondo, tutto questo a chi giova?
Ed anche per questo motivo, ed altri, i nostri vignaioli con le tempie imbiancate dagli anni e dalle esperienze, ricordando i tempi andati in cui la garanzia di un buon piatto di minestra era già un successo (anche se naturalmente si lavorava molto di più), giustamente osservano: si viveva meglio, quando si stava peggio?

La spongata

Più medaglie al valore d'un generale sovietico

di Cesare Govi

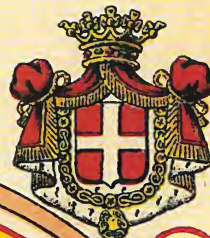
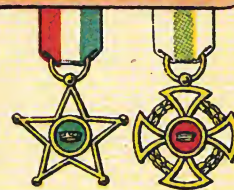
Reparto imballaggio e spedizioni

«Il nuovo invecchia, l'antico no, è sempre attuale». Per Robert Walser mano a mano gli anni vanno avanti l'infanzia s'avvicina, magari vista di sguincio, ma sempre più nitida. Finché arrivi a un'età che te la trovi come in uno specchio, le persone forse meno ma le cose, le circostanze, tutte. Gli odori poi sono magia, t'entrano d'*emblée* nel naso e ti dan fuoco dalla testa ai piedi; in un niente ti cancellano 60 anni, hai in bocca i sapori dei cinque anni. La Spongata, per esempio.

Ma la Spongata è anche canzoni, nenie, filastrocche. La sera ch'era arrivata la radio, 1927 o 28, cosa potevo avere, tre anni?, una sorta di cassapanca, l'altoparlante a trombone, l'antenna a pantografo, un sacco di gente in casa, la *Danza delle ore*, la Spongata d'intervallo con il vino dolce forse un Chateau d'Iquem o un Ramandolo, poi le *Scene infantili* di Schumann suonate da Paderewsky. Suoni o raganelle? commozione comunque, guarda cos'è arrivato a inventare l'uomo! dicono che Marconi sia un fascista, però qui bisogna lasciarlo stare.

A mezzogiorno i bambini la zuppa poi a letto. «*Un sogno un sogno strano / di graziosa di graziosa fantasia / questa notte bimba mia questa notte questa notte m'apparì*». Era la ninnananna canonica perché un po' favola. Ma a sto punto la mamma non sapeva più continuare, allora le zie d'in cucina le imboccavano l'altra strofa, mentre asciugavano le posate d'alpacca che cadevano nel cassetto con voci dissimili, tiiin i coltelli teeen le forchette toc i cucchiai, e «*L'elefante l'elefante colle ghette / a braccetto a braccetto alla zanzara / passeggiavano per l'aia / gran trescone gran trescone andando a far*». Qui si scordava un'altra volta, e le zie «*E la pulce e la pulce in giubba lunga / sussurrava sussurrava alla gallina / uno scherzo alla faina / questa notte questa notte noi farem*». Basta, il bambino dorme, faceva la mamma, che interrompeva il canto, ma non s'era ancor alzata dalla sedia che io aprivo gl'occhi e gridavo «*...quas'il cielo io toccavo / quand'un tonfo quand'un tonfo mi svegliò*». Se non dormi, quando ti svegli non ti do la spongata, così io m'addormentavo, anche perch'è brigoso svegliarsi quando non si dorme. E la mamma per esser ben sicura continuava a sospirare col nervoso più che con amore «*Giù nel mare giù nel mar dei Dardanelli / si pescavan si pescavan dei coralli / per ornare dei cavalli / da mandare da mandare nel Perù*». Così con sto *non sense* e un dormiveglia veniva l'ora della spongata.

Era sempre d'inverno, ché la spongata cominciava per i Morti colle castagne e il trabiccolo nel letto. In quei giorni qualche zia veniva dalla Bassa per la visita ai defunti e portava le prime spongate. Il *dolce* in assoluto, il sapore più buono del mondo, il piccante delle spezie col profumo che andava per l'aria, il ripieno d'un'infinità d'umori, un *bouquet* che restava per casa fin quasi a Pasqua. Ma dal suo arrivo novembrino non si poteva mangiarla che a Natale.

RINOMATA E PREMIATA
FABBRICA
SPONGATE
LUIGI BENELLI
·BRESCELLO·

FORNITORE
DELLA REAL CASA
E DI S.A.R. IL D.ca D'AOSTA
UNICA
BREVETTATA
PREMIATA
SPONGATA
BENELLI
BRESCELLO - (EMILIA) -
40 MEDAGLIE D'ORO: 10 CROCI D'ONORE
2 BREVETTI: 10 GRAND PRIX

GRAN
CROCE D'ONORE
PARIGI
VIENNA·BORDEAUX·
NIZZA·MEUNCHEN·
LONDRA·ROMA·
MONACO·NAPOLI·
PARIGI
MEDAGLIA D'ORO
Maggiore Onorificenza
DEL MINISTERO
d'Agric.a Ind.a e Comm.o
GRAN PRIX E CROCE D'ONORE
ESP.NE INT.LE PARIGI 1905
10 GRAND PRIX
2 BREVETTI
40
MEDAGLIE D'ORO
6 CROCI D'ONORE
GRAN
MEDAGLIA D'ORO
BORDEAUX·
MONACO DI BAVIERA
MONACO (Principato)
NIZZA·PARIGI·
VIENNA·MEUNCHEN·
LONDRA·NAPOLI·
TORINO·ROMA·
GENOVA·MILANO·
BOLOGNA
PREMIO SPECIALE
DI S.M. IL RE
UNICA PREMIATA colle più alte
Onorificenze a
tutte le Esposizioni in confronto
degli altri Concorrenti
Deposito e vendita all Ingrosso
e al Dettaglio
in tutte le principali citta
d'Italia e dell'estero.
· Riconosciuta insuperabile a tutte le Esposizioni ·
·15064

NELLA "SECCHIA RAPITA" IL XII CANTO FA UN CENNO ALLA SPONGATA

Due mesi, dicevano in casa, ci vogliono per farla maturare; così la sera della Vigilia, con «Tu scendi dalle stelle» gracidato dal grammofono, i tortelli di zucca, la letterina sott'il tovagliolo del papà, la carpa lessa e il pescegatto in umido, si scartava la spongata. Il panettone lo tagliavano, ma con tutto quel mangiare prima impangonava, la spongata invece scartata in mezz'alla tavola, quel profumo, e un goccino di Sauthern anche ai bambini. Il panettone, buono giusto per il caffelatte della mattina, una stomacatura rituale, la spongata se si stava buoni, ma bisognava star buoni. Durava fino a carnevale, poi Benelli di Brescello — il custode della ricetta segreta autentica, benedettina o d'un cuoco del 1200, prima dei Gonzaga — smetteva di farla fino a novembre.

ACCANTO ALLA TRADIZIONE MILANESE DEL PANETTONE, IL BUONGUSTAIO METTERÀ QUELLA DELL'ANTICO DOLCE ITALIANO

Una sera, avrò avuto cinque anni, s'accende una discussione. Il podestà Mantovani — lo ricordo a tavola a sinistra della mamma —, mentre scarta una gran spongata Benelli, che ha tirato fuori da una scatola litografata con su una bellissima donna (un disegno che Dudovich prenderà poi a modello per i suoi straordinari manifesti), inneggia a questo dolce superbo erede della civiltà romana, pinoli miele noci spezie, tutta gloria mediterranea. Per il colonnello della Croce, dei Lanceri Bianchi di Novara, ma dov'è superba la spongata? Gli premeva smantellare davanti al podestà quell'ascendenza vagamente littoria dell'insigne torta. Gentile graziosa impertinente primadonna, un po' *cocotte* se vogliamo, il piccante tipico dell'eterno femminino *chic* molto *snob*, certo la bellezza è superba... E poi le spezie esotiche (la tenzone di sapori difformi come l'ananas e i mirtilli colle carni), tedesche non c'è dubbio. Del resto, è sapienza tutta nordica trattare i gusti orientali; ricordiamoci che i Turchi son arrivati a una spanna da Vienna, e gl'inglesi? tè indiano o cinese a momenti sulla bandiera, la spongata starebbe meglio appesa all'Ordine della Giarrettiera che a un labaro cesareo. Vogliamo dir piuttosto invenzione gonzaghesca, andavan molto nelle case gentilizie del Rinascimento i cuochi tedeschi (i francesi gli son qualche volta debitori), i tortelli di zucca cogli amaretti ad esempio... Il conversare si spegneva qui, i saluti i complimenti, l'ultimo sorso di Sauthern, che cercava di sfrattare i granellini del pesto della spongata accasati fra i denti.

Era usanza degl'ufficiali di cavalleria annunciarsi con un *bouquet* di rose e arrivare colla spongata Benelli di Brescello. Così la dicevano la torta dei cavalieri. E andava comprata di rigore da Pattòno, una delle celebri *confiserie* europee, *comme il faut*, colla padrona dai capelli bianchi appena azzurrati, che serviva in guanti di pizzo bianco e le mollette d'argento davanti alla specchiera a tutta parete e le mensole con su i gran vasi di Boemia ridenti di confetti rosa bianchi celesti d'oro e d'argento. Ammirata più che festeggiata, diciam pure, quand'arrivava in casa. A me quella confezione *rocaille* viennese, non Liberty, gli stemmi reali e ducali, le medaglie d'oro e le stelle al merito vinte in tutt'i concorsi e l'esposizioni universali, tante, più che sul petto d'un maresciallo sovietico, dava emozione come toccare la sciabola e il Kòlbac lasciati in anticamera dagli ufficiali dei Lanceri. E qui sfumano le memorie mie e raccontate.

La spongata però continua, liturgia di sempre. Se son in casa e me ne offro una fettina (la spongata è sempre offerta, anche a se stessi) assieme a una flûte d'Apicio, oramai il suo vino d'elezione, sento la Kreisleriana di Schumann. Come quella notte in casa di Franca, dopo un concerto trascendentale di Benedetti Michelangeli, ancora pianista sommo e non suonatore come s'è fatto poi, quando dopo la spongata, lui ne suonò un brano per la stupenda Paola Galluppi e me presi per incantamento. Un ricordo che la spongata mi rinnova tuttora negl'occhi e in mezz'al petto.

DOLCE ROMANO, LATINO, APPORTATORE DELLA PIA FESTA DEL NATALE

Be', adesso mi mett'in regola, sennò sembra che la spongata viva la mia storia, e invece ne ha di sue. Sfoglio «Quaderni guastallesi», una di quell'estempore pubblicazioni letterarie di provincia che avrebbero fatto la gioia del de Sanctis. Una godibilissima cavalcata della nostra torta, stile faceto un po' autosfottò, che se potesse la spongata la farebbe risalire alla paleostoria. C'è Baldassarre, uno dei Re Magi che l'offrirebbe al Divino Infante; e poi «in tempi vicini a noi» Petronio Arbitrio; Plinio figurati se manca; ci son guerre e assedî; tutt'i Duchi e i Re immaginabili e possibili, naturalmente di passaggio o in rapporti con Brescello, un Visconti, Francesco Sforza, Borso d'Este, Ercole Dux Ferrariae e via nobilando. M'allora chi l'ha inventata? Mosé o una suora Benedettina? e dove? di sicuro a Brescello adesso in provincia di Reggio, ma nobilitato dalla prossimità a Mantova.

Fondatore della Ditta

Comunque la gran fama della spongata ha più o meno 130 anni, e le sue insegne son quelle del cav. Luigi Benelli, «pasticcere, droghiere, venditore di olii candele e saponi, filati di lana e cotone, vini & liquori nazionali ed esteri, confetture torroni dolci e mostarde». L'origine sfuma dalla memoria, ma la ricetta è sempre quella, con la sua buona dose di segreto. Gl'ingredienti si sanno, son scritti a norma di legge sulla confezione; ma le dosi, quel ch'è messo prima o dopo? eh, lì casca l'asino. E poi c'è la sapienza dell'impasto, fatto a mano da una ventina di pasticceri stagionali da ottobre a febbraio, precisa Fausto Artoni attuale proprietario della Benelli Spongate e Amaretti di Brescello.

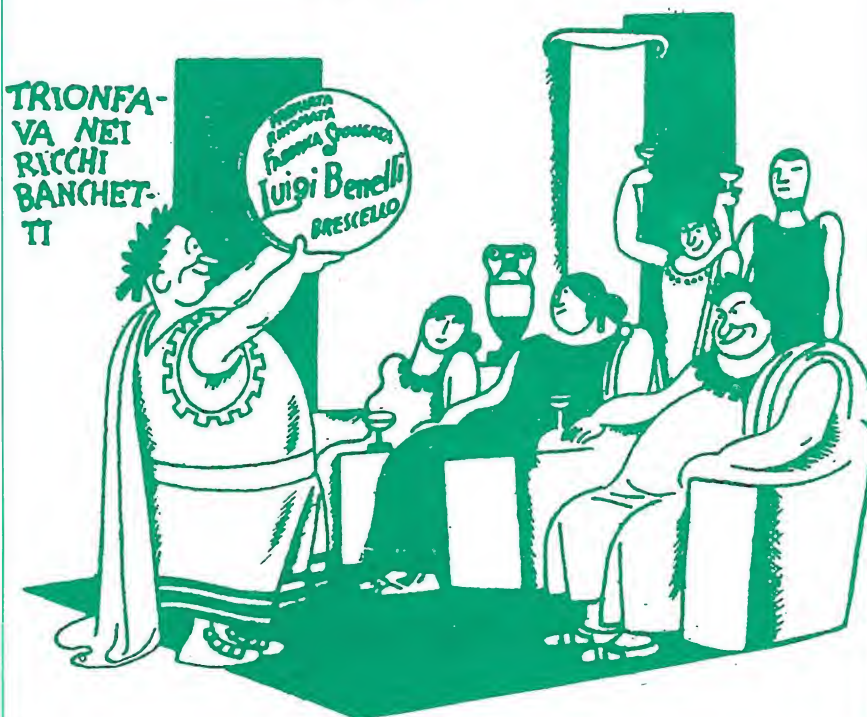
Qualche anno fa aveva comprato un marchingegno meccanico per far non so cosa, un aggeggio che fa tanto industria, più di 100 milioni, adesso è lì in un cantone coperto di sacchi. Il traguardo della Benelli è non superare la produzione d'un secolo fa. Quando Umberto I l'elegge fornitore della Real Casa, e lo stesso fa il Duca d'Aosta, e la spongata è già imbellettata con 40 medaglie d'oro, 10 croci d'onore, 2 brevetti esclusivi, 10 grands prix. Agl'ultimi Absburgo ne arrivano di spongate dagli amici e nostalgici lealisti ogni anno.

Be' insomma le spezie vengon sempre sparse a mano col setaccio spongata per spongata, le noci fresche di settembre scelte dal padrone, e così i pinoli, le mandorle, il miele d'acacia dall'umore di pascolo montano. S'un quintale di prodotto, mezz'etto di spezie dosate al micron.

Che un dolce sia abbastanza digeribile è raro. Che poi sia anche *digestivo* è quasi contronatura. Be', la spongata è un digestivo per antonomasia: la frutta secca, mandorle e noci in testa, badateci, si mangiano a finepasto, un impulso naturale. La spongata col suo pesto di frutta secca e spezie fa da meccanico allo stomaco, lo mette a punto come un'auto da corsa.

Le grandi civiltà sono statiche, le primitive nomadi. La spongata è stanziale, il panettone migratorio con andamento ciclico. Gira gira per tornare avvilito al posto d'origine, un po' com'un profugo albanese. Per esempio Agnelli, m'anche Berlusconi e De Benedetti, riceve in regalo un panettone, e siccome è un prodotto della durata d'una Ferrari lo scarta per vedere com'è fatta la concorrena, poi lo riavvolge e lo regala ai figli, che lo passano ai nipoti, che ne fan dono agli amici, che l'offrono al papà, ch'è amico d'Agnelli al quale lo riregala.

La spongata è un'altra cosa. Chi la riceve — e più si sale nella scala sociale più se ne ricevono — la tiene per i riti di Natale, poi per Capodanno, per la Befana e su fino a Pasqua. Poi chiuso. Non c'è da sperare nemmeno nel «prendete due pagate uno», perché sta generosità la Benelli non la conosce, e del resto provate in febbraio a cercarne una.

C'è da dire che la spongata è dolce d'allegra eleganza, di rigore per dare ancor più tono ai vini di grande nobiltà dolce, Ramandolo, Sauthern, Apicio, Picolit, vini «da meditazione» ●

Quale futuro per il vino?

La strada tortuosa della qualità

di Giovanni Colugnati

Si avvicina l'appuntamento europeo del 1993: è solamente questione di giorni, lo sappiamo bene! Tale scadenza non rappresenta certo una novità per il cittadino considerando che su questo tema, nei mesi scorsi, sono stati profusi fiumi d'inchiostro ed organizzati centinaia di convegni e meetings.
Economisti di fama e premi Nobel, politici di tutte le fedi, sociologi, opinion leaders si sono infervorati in estenuanti discussioni nel tentativo (il più delle volte artefatto, quando non di parte) di delineare gli scenari del mercato unico alle soglie degli anni 2000. E non sono certo mancate cassandre (sempre pronte in questi frangenti!) a predire funesti presagi di crisi per l'economia italiana: con il senno di poi, temo che, quei signori, li dovremmo definire realisti se non addirittura lungimiranti.
Mentre scrivo infatti queste note, il Parlamento sta tentando faticosamente di approvare la manovra economica del '93 (da 93... mila miliardi, che dannata coincidenza di numeri), stamattina il marco tedesco ha sfiorato quota 1000 e la divisa americana quota 1400 lire. Per quanto riguarda l'indice MIB è forse meglio stendere un pietoso velo piuttosto che avventurarsi in spiegazioni economiche del fenomeno con locuzioni del tipo: «si tratta di evidenti manovre speculative contro la lira». È chiaro, tremendamente chiaro a tutti che l'attuale congiuntura politico-economica italiana è a tinte fosche e non si intravvedono segni di miglioramento a breve periodo. La medicina proposta, forse, è più antipatica e antisociale della malattia: sacrifici (e molti) per tutti.
Con questo scenario decisamente difficile deve necessariamente confrontarsi il nostro settore vitivinicolo: i problemi sul tappeto sono molti ed importanti. Fra l'altro, usciamo da una campagna '92 che certamente verrà ricordata in alcune aree italiane (e friulane) come abbondante, quasi ad acuire una crisi di vendita e di consumi di vino già peraltro in atto negli ultimi mesi. D'altra parte i dati ufficiali parlano chiaro: nel periodo 1973-90 i consumi di vino delle famiglie italiane hanno registrato un calo del 45% in termini di quota pro capite e del 3% in valore reale. A questo proposito Adam Kwiatkowski sull'ultimo numero dell'Enotecnico si chiede: è proprio vero che si beve meno, ma si beve meglio? L'articolista non ha dubbi al riguardo e l'analisi da lui proposta è di quelle che non lasciano alternative. In buona sostanza, quando si verifica un calo simultaneo del prezzo unitario pagato e del consumo pro capite, è chiaro che si sta verificando una diminuzione anche nel valore attribuito al consumo in questione. Ergo, per il consumatore il bene-vino vale meno. Si deve concludere che l'italiano medio attribuisce sempre meno valore al vino che beve tra le mura domestiche e non si proeccupa affatto di bere meglio. In sintesi, il consumatore è vittima del sinergismo di due fenomeni: da una parte è molto scaduta la «funzione» attribuita al vino e dall'altra una continua e non disinteressata campagna antialcoolica sta tentando di relegare il vino tra le droghe. Sommati assieme questi due processi involutivi non stupisce più di tanto che dai 104,4 litri annui pro capite del '73 si sia scesi ai 57,6 del 1990! La soluzione, secondo Kwiatkowski, a questo problema? Ricercare caratteristiche qualitative e gustative che il consumatore possa ricordare e riconoscere (a vari livelli, è ovvio). Il che è tutt'altro che semplice!
La parola qualità ormai è sulla bocca di tutti e

tutti ne parlano, ne discutono, ne analizzano le implicazioni, i fattori che la influenzano, i limiti. Qualità non è più ormai un concetto, ma è assurta a parola d'ordine, da accettare e mettere in pratica. Larrea, nel 1956 scriveva che «...la qualità del vino è l'insieme delle sue qualità... cioè l'insieme delle proprietà che rendono il vino accettabile e desiderabile per il consumatore, che non tiene conto dei suoi parametri analitici, ma è impressionato dalle particolarità che sollecitano gradevolmente i suoi sensi; è per questo che il problema della qualità deve essere risolto con metodi di elaborazione e di conservazione che cerchino prima di tutto di mantenere, e se possibile, sviluppare, quelle caratteristiche...». La qualità, dunque, è l'insieme delle caratteristiche organolettiche gradevoli, direttamente correlate alla composizione chimica dei vini. Ma se da un lato conosciamo bene tutto ciò che vi è di impreciso e soggettivo nella definizione dei caratteri organolettici, dall'altro riscontriamo una enorme difficoltà a collegare ciascuno dei caratteri, ed il loro insieme, alla composizione chimica del vino ed alla tecnica di campagna adatta per ottenere quel vino. Scrive, a questo proposito, Ribereau-Gayon in un recente lavoro «...è evidente che al fine di uno studio efficace dei problemi scientifici e tecnici posti dalla qualità dei vini, una delle preoccupazioni dell'enologia sia di dare al concetto di qualità una concreta nozione oggettiva precisa quanto più possibile, di stabilire dei criteri di valutazione della qualità, delle definizioni, in modo da ridurre al minimo la parte inevitabile di convenzione e di incertezza che le definizioni comportano».

Nello scritto del Gayon ci si rende conto delle prospettive e dei limiti di un tale studio: quali criteri di valutazione dobbiamo utilizzare? Su che base vanno scelti questi criteri? E ancora: le definizioni, quanto devono scostarsi da un piano puramente teorico od addirittura filosofico? Più che concretamente, converrebbe a questo punto oggettivare i termini del problema «qualità», cercando di delimitarne i confini e di chiarirne almeno le linee essenziali.

È accertato che per fare un vino di qualità superiore è necessario che le componenti viticola ed enologica concorrano nel miglior modo al processo produttivo. In altre parole, non solo le sfavorevoli condizioni atmosferiche e le cattive condizioni di maturazione e di vendemmia possono determinare una produzione mediocre, anche se l'uva proviene da vigneto di qualità, ma pure difettose condizioni di vinificazione e conservazione possono, con incidenza diversa, far perdere ad un vino la qualità che per la sua origine dovrebbe possedere. Questo ci porta a concludere che il concetto di qualità conserverà sempre carattere aleatorio che le deriva dalle condizioni atmosferiche ed in particolare dalle imprevedibili condizioni che si verificano al momento della raccolta. Compito della ricerca e della sperimentazione dei prossimi anni sarà quello di approfondire i delicati rapporti tra ambiente pedo - climatico e vigneto, tra produzione e qualità delle uve, tra qualità delle uve e caratteristiche organolettiche e gustative dei vini. Solo percorrendo questa strada tortuosa e lunga si potrà arrivare a quella auspicata oggettivazione e *parametrizzazione* del «concetto di qualità», senza che quest'ultima venga snaturata, o peggio ancora, standardizzata. Se così fosse daremmo fiato alle facili cassandre che vedono il vino in un lungo tunnel senza uscita ●

Superi di produzione e prestazioni obbligatorie

Esempi e consigli

di Marco Zampar

Con il decreto n. 2834 del 24 settembre scorso dell'assessore regionale all'agricoltura, emanato ai sensi dell'art. 16, punto 5 della legge 164/92, sono stati ammessi i superi di produzione per le seguenti denominazioni di origine controllata:

Aquileia	+20%
Collio *(Chardonnay Malvasia istriana Tocai friulano, Merlot)*	+10%
Grave del Friuli	+20%
Isonzo	+20%
Latisana del Friuli	+15%
Lison-Pramaggiore	+20%

Le denominazioni di origine controllata Carso e Colli orientali del Friuli non hanno ritenuto di chiedere la possibilità di poter usufruire delle maggiorazioni previste dai rispettivi disciplinari di produzione in quanto le previsioni davano una vendemmia del tutto normale.
Per questa vendemmia, per le zone ed i vitigni sopra indicati, in caso di supero delle rese uva - ettaro si deve procedere a una cernita per riportare il quantitativo delle uve entro i massimali previsti dai singoli disciplinari di produzione. Le uve in eccedenza (ma sempre entro i limiti stabiliti dal decreto dell'assessore regionale all'agricoltura) devono essere prese in carico come uve atte a dare vino da tavola con o senza indicazione geografica. In quest'ultima ipotesi non si deve presentare denuncia alla Camera di commercio per ottenere l'indicazione geografica, in quanto queste uve provengono da vigneti iscritti agli Albi camerali per vigneti Doc e quindi da zone geografiche ben individuate come prescritto dalla lettera b) della circolare del Ministero dell'Agricoltura n. 23 dell'11 ottobre 1978. Le cose si possono complicare al momento della denuncia di raccolta uve o di produzione vino per cui, con qualche esempio, cerchiamo di essere di qualche aiuto.
Prendiamo, come esempio, la superficie di un ettaro di Tocai friulano Doc Grave del Friuli dal quale, ai sensi del decreto sopra citato, possono essere raccolti 156 quintali al massimo per poter avvalersi della Doc (130+20%=156). Sono stati raccolti 153 quintali di uva dai quali si sono ottenuti 113,51 ettolitri di vino feccioso (resa 74%). Le istruzioni fornite dal ministero dell'agricoltura per la compilazione del modello di raccolta uve (sezione c) dicono che l'intero quantitativo effettivamente raccolto dal vigneto, anche nel caso che tale raccolto superi i limiti stabiliti dal disciplinare di produzione deve essere riportato sulla riga corrispondente a «vini doc e docg».
Pertanto, per la compilazione del Mod., alla riga indicante i vini doc va indicato 1 ettaro come superficie di origine della produzione, il dato della quantità di uva raccolta espressa in quintali è di q.li 153 ed espressa in ettolitri di vino feccioso è di H.li 113,24, con una resa media per ettaro del 113%.

SEZIONE c) — Informazioni relative alla raccolta dell'uva

Categorie dei vigneti per	Superficie di origine in produzione		Quantità di uva raccolta				RESA MEDIA in hl x ettaro
			in quintali		in hl di vino feccioso		
	Ettari	Are	Nera	Bianca	Rosso	Bianco	
Vini da tavola non ad indicazione geografica							
Vini da tavola ad ind. geogr. e vini tipici							
Vini doc e docg	1	00		153,00		113,22	113
Uve da mensa destinate alla vinificazione							
TOTALE	1	00		153,00		113,22	

Nella compilazione della sezione d) - Informazioni relative all'uva ed altri prodotti ceduti, bisogna dividere il vino feccioso ottenuto dal quantitativo di uve destinate alla doc (130×74%=96,20) da quello destinato ad ottenere vino da tavola con indicazione geografica (23×74%=17,02) attribuendo alle due designazioni la superficie da cui sono state ottenute le uve con un calcolo proporzionale.
153:1.00.00=130:x x=0.85.00
Pertanto i 130 quintali di uva destinati a dare Tocai friulano doc Grave del Friuli sono stati ottenuti da ettari 0.85.00 ed il supero di 23 quintali è stato ottenuto da ettari 0.15.00.

SEZIONE d) — Informazioni relative all'uva e agli altri **prodotti ceduti** numero progressivo di sezione

Ragione sociale o Cognome del destinatario | Nome | Partita IVA o codice fiscale

Intermediario non vinificatore ☐ Vinificatore singolo ☐ Organismo associativo vinificatore ☐ Utilizzatore diverso dal vinificatore ☐

I prodotti ceduti derivano: da propri vigneti ☐ da prodotti acquistati ☐

Categoria dei prodotti provenienti da vigneti per		Uve (in hl di vino feccioso) Ettolitri	Litri	Mosti (in hl di vino feccioso) Ettolitri	Litri	Vini nuovi ancora in fermentazione (in hl di vino feccioso) Ettolitri	Litri	TOTALE Ettolitri	Litri	SUPERFICIE Ettari	Are	Resa hl/ha
1 Vini da tavola non ad indicazione geografica	Rossi											
	Bianchi											
2 Vini da tavola ad indicazione geografica e vini tipici	Rossi											
	Bianchi	17	02					17	02	0	15	113
3 Vini doc e docg	Rossi											
	Bianchi	96	20					96	20	0	85	113
4 Vini da uve da mensa	Rossi											
	Bianchi											
TOTALE (1 + 2 + 3 + 4)		113	22					113	22	1	00	

Mosti concentrati (in hl di mosto): Ettolitri | Litri — Mosti concentrati rettificati (in hl di mosto): Ettolitri | Litri

I produttori che vinificano parte o tutto il loro prodotto e che quindi compilano il Mod. 2, nella sezione c), alla riga indicante i vini doc indicano gli stessi dati già visti per il Mod. 1, mentre nella seconda parte della stessa sezione c) devono suddividere il vino (sempre espresso in ettolitri di vino feccioso) ottenuto dai 130 quintali destinato a diventare Tocai friulano doc Grave del Friuli da quello ottenuto dai 23 quintali di supero.

SEZIONE c) — Informazioni relative alla raccolta dell'uva

Categorie dei vigneti per	Superficie di origine in produzione		Quantità di uva raccolta				RESA MEDIA in hl x ettaro
			in quintali		in hl di vino feccioso		
	Ettari	Are	Nera	Bianca	Rosso	Bianco	
Vini da tavola non ad indicazione geografica							
Vini da tavola ad indicazione geografica e vini tipici							
Vini doc e docg	1	0,0		153,00		113,22	113
Uve da mensa destinate alla vinificazione							
TOTALE	1	0,0		153,00		113,22	

Categorie dei vigneti per	Quantità di uva destinata dal dichiarante a (in hl. di vino feccioso)				
	(1) Vinificazione		(2) Cessione o conferimento		(3) Altre utilizzazioni
	Rossi	Bianchi	Rossi	Bianchi	
Vini da tavola non ad indicazione geografica					
Vini da tavola ad indicazione geografica e vini tipici		17,02			
Vini doc e docg		96,20			
Uve da mensa destinate alla vinificazione					
TOTALE		113,22			

Nella sezione g) - Informazioni relative ai prodotti utilizzati, al vino ottenuto ed ai prodotti diversi dal vino detenuti alla data dell'8 dicembre va espresso il vino a seconda della destinazione (vino da tavola ad indicazione geografica e vino doc) con le superfici che hanno dato origine alle uve.

SEZIONE g) — Informazioni relative ai **prodotti utilizzati**, al **vino ottenuto** ed ai **prodotti diversi dal vino detenuti** alla data dell'**8 dicembre** espressi in **ettolitri di vino feccioso**

PRODOTTI UTILIZZATI

Provenienti da vigneti per		Prodotti utilizzati per la trasformazione (in hl. di vino feccioso)												
		1) Uve		2) Mosti		3) Vini nuovi ancora in fermentazione		TOTALE (1+2+3)		Superficie di origine (1+2+3)		Resa	Mosti concentrati e conc. rettificati	
		Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettari	Are	hl/ha	Ettolitri	Litri
1 Vini da tavola non ad indicazione geografica	Rossi													
	Bianchi													
2 Vini da tavola ad indicazione geografica e vini tipici	Rossi													
	Bianchi	17	02					17	02	0	15			
TOTALE (1+2)		17	02					17	02	0	15	113		
3 Vini doc e docg	Rossi													
	Bianchi	96	20					96	20	0	85			
4 Vini da uve da mensa	Rossi													
	Bianchi													
TOTALE (1+2+3+4)		113	22					113	22	1	00			

Prestazioni obbligatorie

Tutti coloro che compiano operazioni di vinificazione sono tenuti alle prestazioni obbligatorie. Tale obbligo si soddisfa consegnando ad un distillatore riconosciuto, franco impianto, i sottoprodotti della vinificazione aventi, complessivamente, un contenuto in alcol non inferiore al 10% del volume di alcol contenuto nel vino prodotto. Nel caso di vinificazione a partire da mosti parzialmente fermentati l'obbligo si intende soddisfatto quando sia stata consegnata feccia per almeno il 5%. Per determinare il quantitativo di alcol da consegnare va presa in considerazione la gradazione di 9,5 gradi stabilita dalla Cee per il vino prodotto nella zona C II. I requisiti minimi che devono avere i sottoprodotti per essere consegnati alle distillerie sono:

Litri 2,8 di alcol per quintale per le vinacce;

Litri 4 di alcol per le vinacce ed il 45% di umidità.

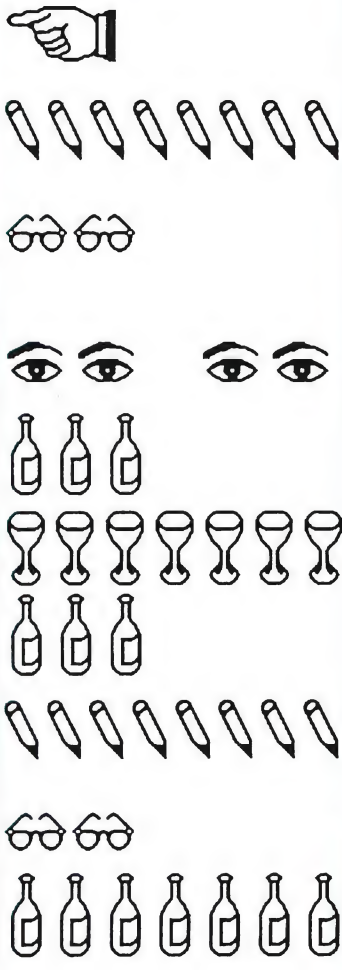
Nel caso in cui i sottoprodotti non raggiungano i limiti sopra citati devono essere destinati ad altre utilizzazioni od al ritiro sotto controllo. I produttori che ottengono un quantitativo di vino pari od inferiore ai 25 ettolitri possono non consegnare i sottoprodotti alle distillerie.

La percentuale del 10% di obbligo è ridotta al 7% per i vini bianchi a denominazione di origine controllata ed al 5% per i produttori che consegnano le vinacce per l'estrazione di enocianina. Da tener presente che in questo ultimo caso l'alcol ottenuto non assolve l'obbligo.

La percentuale è ridotta a zero per i produttori di vini spumanti di qualità di tipo aromatico e vini spumanti a denominazione di origine controllata di tipo aromatico che producono questi vini partendo da mosti parzialmente fermentati che abbiano subito trattamenti di stabilizzazione per eliminare le fecce.

Possono non consegnare i sottoprodotti alle distillerie i produttori che abbiano ottenuto una produzione superiore ai 25 ettolitri, ma non superiore a 40 a condizione che i sottoprodotti ottenuti vengano ritirati sotto controllo. A tal fine i produttori interessati devono comunicare all'Ispettorato Repressione Frodi competente per territorio, almeno 72 ore prima della data stabilita per la loro inutilizzazione al consumo umano la quantità, la qualità, il luogo di detenzione dei sottoprodotti ottenuta. I sottoprodotti destinati al ritiro sotto controllo devono possedere almeno:

— per le vinacce:
  litri 2,1 di alcol per quintale nel caso di vini bianchi doc;
  litri 3 di alcol per quintale negli altri casi;
— per le fecce:
  litri 3,5 di alcol per quintale nel caso di vini bianchi doc;
  litri 5 di alcol per quintale negli altri casi.

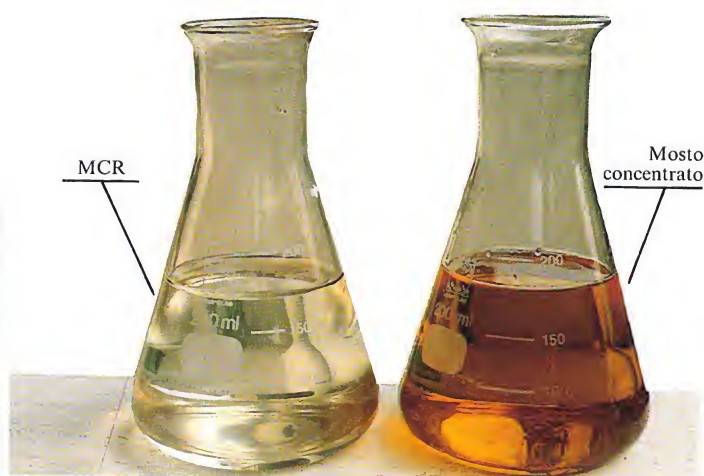
Disposizioni comunitarie stabiliscono che l'assolvimento delle prestazioni obbligatorie viene effettuato con la sola consegna dei sottoprodotti, anche se gli stessi non raggiungono l'obbigo del 10%, per i vini da tavola avviati alla distillazione obbligatoria. Da notare che, in base ad una interpretazione della Commissione Cee, i maggiori volumi di vino ottenuti dall'utilizzo di mosto concentrato o di mosto concentrato rettificato non sono soggetti alle prestazioni obbligatorie in quanto questi sono considerati prodotti usati per pratiche enologiche consentite per l'aumento della gradazione alcolica dei vini o per la loro edulcorazione e non prodotti di base, alla loro elaborazione

L'aumento del tenore in zucchero e in acidi

Un mosto da arricchire

di Vanni Tavagnacco

Una delle modificazioni più importanti che si possono effettuare sul mosto è l'aumento della ricchezza in zucchero; questo aumento, detto anche arricchimento, può effettuarsi per zuccheraggio (solo in casi particolari), per aggiunta di mosto concentrato e concentrato rettificato, oppure per concentrazione parziale del mosto.

Lo zuccheraggio

Lo zuccheraggio, vietato quale pratica enologica in Italia ma permesso in altri paesi della Cee, ha sempre sollevato numerose ed appassionate discussioni e ha dato luogo ad alcune critiche. Si è dapprima rimproverato allo zuccheraggio di essere in contrasto con la definizione di vino secondo la quale esso è il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica, totale o parziale, dell'uva fresca, ammostata o non, o del mosto d'uva.
Tuttavia questa definizione non ha un valore assoluto: le diverse legislazioni prevedono infatti l'aggiunta di alcuni prodotti o coadiuvanti per favorire la vinificazione, la chiarificazione o la conservazione del vino.
Si rimprovera ancora allo zuccheraggio di aumentare il volume del vino: in effetti 100 kg di saccarosio danno 55 litri di alcol ed è quindi vero che, entro certi limiti, lo zuccheraggio può aggravare la crisi di superproduzione in volume ed ancor più in monte gradi. Inoltre, a causa della difficoltà di rilevare nei vini la quantità di zucchero realmente aggiunta (anche se, ultimamente, l'analisi della Risonanza magnetica nucleare pare dia risposte piuttosto precise in tal senso) questa pratica si presta ad abusi. Ma che dire allora dell'arricchimento con mosti concentrati?
Tuttavia è certo che lo zuccheraggio può essere vantaggioso per la qualità del vino, affinando l'aroma dei vini bianchi, trasformandolo ed arricchendolo di nuovi componenti.
Infine, è difficile fissare un limite geografico alle regioni nelle quali lo zuccheraggio può essere autorizzato. Ne deriva che il problema dello zuccheraggio è estremamente complesso e non sembra che la nuova regolamentazione comunitaria contribuisca a risolverlo.
Sarebbe forse più razionale distinguere i vini da tavola da quelli a denominazione di origine controllata, limitando l'arricchimento a questi ultimi, in funzione delle zone di produzione. Si tratterebbe, per quanto è possibile, di migliorare la qualità dei Vqprd senza aumentare artificiosamente la gradazione alcolica.

Aggiunta di mosto concentrato

I mosti concentrati sono ottenuti mediante disidratazione parziale del mosto, effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che la massa volumica a 20°C non sia inferiore a 1,240, il che corrisponde all'incirca a 575 g/kg di zucchero (circa 20°Bè). I mosti concentrati subiscono un arricchimento in tutti gli elementi organici e minerali; l'acidità aumenta quasi quanto lo zucchero, poiché solo una parte dell'acido tartarico precipita sotto forma di bitartrato di potassio e di tartrato neutro di calcio. Anche l'arricchimento in sostanze minerali è rilevante, in particolare di solfati, derivanti in

parte dall'ossidazione dell'anidride solforosa aggiunta in forti dosi per la conservazione dei mosti prima della loro concentrazione, nonché in potassio, calcio e ferro.
L'arricchimento con mosti concentrati determina un aumento dell'estratto e soprattutto dell'acidità; provoca inoltre un aumento dei composti fenolici che, specie nei vini bianchi, influisce negativamente sulla stabilità del colore e del gusto, in particolare se messo in relazione all'aumento del contenuto in ferro. Conduce, infine, all'incremento del contenuto in sostanze azotate ed in fosfati che sono i maggiori responsabili degli intorbidamenti durante la conservazione.
Questa serie di inconvenienti viene evitata se si effettua l'arricchimento con mosto concentrato rettificato (Mcr) che non modifica, così come il mosto concentrato, in maniera più o meno profonda le caratteristiche chimiche, chimico-fisiche ed organolettiche del vino.
Si giunge quindi, con l'utilizzo di Mcr, a vini più equilibrati ed armonici, maggiormente stabili alle alterazioni ossidative e meno carichi di colore. Si evidenziano, così, contenuti inferiori in sostanze estrattive (estratto, ceneri, acidi organici, ecc.), ma soprattutto in sostanze polifenoliche (leucoantociani e catechine). Infatti, i vini bianchi risultano più resistenti all'ossidazione e con caratteristiche organolettiche migliori; i vini rosati sono più delicati, armonici, con aroma «fruttato» e con tonalità e stabilità di colore nettamente migliori.
La concentrazione del mosto concentrato rettificato viene realizzata per mezzo della tecnica dell'osmosi inversa, il cui sviluppo è legato ai progressi recentemente registrati nel campo delle membrane semi- permeabili. Alcune membrane semipermeabili hanno la proprietà di lasciare diffondere l'acqua da una soluzione debolmente concentrata per effetto della pressione osmotica. Nell'osmosi inversa, mediante l'applicazione di una forte pressione, superiore alla pressione osmotica, si obbliga l'acqua a diffondere in senso inverso, realizzando così una filtrazione a livello molecolare.
Il principio della concentrazione del mosto mediante osmosi inversa è estremamente semplice: il mosto reso limpido mediante sedimentazione o centrifugazione viene inviato, ad una pressione superiore alla pressione osmotica, su una membrana semipermeabile che lascia passare l'acqua e trattiene gli altri componenti quali gli zuccheri, i sali, gli acidi, i composti fenolici, ecc.
Un successivo passaggio del mosto già concentrato attraverso resine ioniche scambiatrici permette di eliminare tutti i componenti indesiderati, e cioè acidi, composti fenolici, anidride solforosa: si ottiene così un mosto concentrato assolutamente limpido, incolore, inodore, che non è altro che una soluzione idro-zuccherina pura ad alta concentrazione di fruttosio e glucosio.
Questo tipo di concentrazione di mosti d'uve fresche nasce, oltreché dall'applicazione delle tecnologie particolari accennate, soprattutto dalla necessità di poter effettuare l'arricchimento con un prodotto zuccherino il più puro possibile, che non apporti al futuro vino alcun componente estraneo.
La filosofia dell'uso di zuccheri provenienti da uve fresche, e non da barbabietola o canna, è facilmente comprensibile: le marcate eccedenze produttive che si sono verificate negli ultimi anni vanno assolutamente eliminate! Quale miglior sistema, per ottenere ciò, della conversione in un supero produttivo di uva in zuccheri utilizzabili nel processo di trasformazione enologica?
La pratica di arricchimento è consentita solo dopo che il Ministero dell'Agricoltura ha provveduto ad emanare il decreto che l'autorizza e che individua le singole Regioni in cui si può operare l'arricchimento. Tale Decreto non sempre viene emanato tempestivamente; da ciò possono derivare alcuni problemi tecnici, data l'impossibilità di poter effettuare l'arricchimento nel momento ideale individuabile nell'ultima fase della fermentazione tumultuosa.
L'arricchimento effettuato su vino che ha già ultimato la fermentazione comporta diverse complicazioni: i lieviti che hanno infatti già ultimato la loro opera di trasformazione degli zuccheri in alcol sono entrati in lisi e si sono depositati, sotto forma di feccia, sul fondo del recipiente. Per poter innescare una rifermentazione è quindi assolutamente necessario utilizzare nuovi e attivi lieviti selezionati. La presenza nel vino, però, di alte quantità di alcol non facilita certo la moltiplicazione e l'attività fermentativa di questi nuovi ceppi, che possono inoltre rimanere inibiti anche da basse temperature e da tenori di anidride solforosa libera elevati.
La stentata rifermentazione, inoltre, determina l'innalzamento del tenore in acetaldeide e, nei casi più disperati, dell'acidità volatile dei vini.
Da tutto ciò si evince che l'arricchimento va effettuato il più presto possibile, e comunque prima che sia ultimata la fase della prima fermentazione tumultuosa.

La stabilizzazione dell'acidità dei vini

La vendemmia appena ultimata ha evidenziato, per alcuni vini, grosse problematiche legate all'acidità totale, sia in termini quantitativi che qualitativi. La siccità estiva ha determinato un metabolismo acido già in pianta, per cui le uve conferite in cantina presentavano un'acidità caratterizzata alle volte da tenori quantitativi piuttosto bassi. Tale carenza in acidità, ha fatto lievitare di molto i valori del pH. Preoccupa, inoltre, l'eventuale presenza nel vino di ioni potassio che, salificando l'acido tartarico e precipitandolo sotto forma di bitartrato di potassio, potrebbero abbassare ulteriormente l'acidità.
Sarà buona norma, quindi, apportare tempestivamente al vino tutte le correzioni dell'acidità necessarie, e comunque consentite dalla legge, ed operare al più presto una chiarifica e conseguente filtrazione del vino, specie per i rossi in post- fermentazione, per evitare fastidiose fermentazioni malolattiche e cadute verticali dell'acidità ●

Colonna di rettifica del Mosto Concentrato Rettificato (MCR).

Notizie

Previsioni di produzione per la vendemmia 1992 in Italia e nella C.E.E.

Ogni anno nel mondo si producono 295 milioni di ettolitri di vino (media dati FAO anni 1984/1991), di cui 180 milioni (media dati CEE anni 1984/1991) provenienti dai Paesi della Comunità Economica Europea. Dalla CEE proviene quindi il 61% del vino di tutto il mondo.
L'Italia e la Francia, ogni anno, producono 120 milioni di ettolitri di vino (media dati CEE anni 1984/1991) cioè il 41% della produzione mondiale ed il 67% di quella comunitaria. L'Italia e Francia si contendono ogni anno il primato di produzione, sulla base delle medie pluriennali l'Italia comunque risulta il primo Paese vitivinicolo del mondo. La media delle nostre produzioni è diversa a seconda dei periodi considerati. Dall'elaborazione dei dati ufficiali Istat risulta infatti che essa è di 68.000.000 di ettolitri se calcolata sugli ultimi 10 anni (1982/1991), di 60 milioni di ettolitri se riferita agli ultimi 8 anni (1984/1991) e di 58 milioni di ettolitri se riguardante le ultime 3 vendemmie. Detti dati confermano, anche nel nostro Paese, la tendenza ad una graduale diminuzione della produzione.
La situazione italiana nell'annata 1992, vede un aumento di produzione di circa il 12% rispetto allo scorso anno. In effetti, prima dell'inizio della vendemmia si ipotizzava un aumento di oltre il 20%.
Si tratta di una situazione piuttosto pesante ma non tragica. Riportiamo qui di seguito i dati elaborati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani ●

Le previsioni sulla vendemmia 1992 in Italia

Regione	Hl vino produzione 1991 dati ISTAT	±% rispetto 1991	Hl vino previsti 1992	Qualità prevista 1992
Piemonte	3.497.900	— 10%	3.150.000	Medio/Buona
Lombardia	1.609.100	+ 10%	1.800.000	Buona
Trentino A.A.	1.217.700	+ 15%	1.400.000	Buona
Veneto	8.464.300	+ 10%	9.400.000	Buona
Friuli V.G.	1.183.200	+ 10%	1.250.000	Buona
Emilia Romagna	5.903.500	+ 35%	8.800.000	Buona
Toscana	2.928.700	+ 15%	3.400.000	Buona
Marche	2.095.700	+ 15%	2.400.000	Medio/Buona
Lazio	3.495.700	— 10%	3.200.000	Buona
Abruzzo	3.893.000	—	3.900.000	Medio/Buona
Campania	2.210.800	+ 10%	2.400.000	Buona
Puglia	9.282.500	—	9.300.000	Buona
Sicilia	10.136.600	+ 15%	11.700.000	Buona
Sardegna	1.101.900	+ 15%	1.300.000	Buona
Altre*	2.767.000	—	2.800.000	Buona
Totale	**59.787.600**	**+ 10%**	**65.400.000**	**Buona**

* Valle d'Aosta, Liguria, Umbria, Molise, Basilicata, Calabria.

La produzione di vino nella CEE

Paese	Media produzione 1984/1991 ettolitri	Produzione 1991* ettolitri	Previsione 1992 ettolitri
ITALIA	60.091.000	59.645.000	65.000.000
FRANCIA	58.714.000	41.500.000	62.000.000
SPAGNA	35.145.000	32.570.000	36.500.000
GERMANIA	10.644.000	9.462.000	13.500.000
PORTOGALLO	9.340.000	9.800.000	7.500.000
GRECIA	4.161.000	4.022.000	4.000.000
LUSSEMBURGO	152.000	86.000	250.000
REGNO UNITO	15.000	16.000	24.000
BELGIO	2.000	2.000	2.000

* Fonte CEE - Dati provvisori

...e queste le giacenze al commercio e alla produzione in Regione al 31 agosto 1992

Giacenze al commercio (in ettolitri)

Categorie	Vino R.	Vino B.	Totale
Vini tav. non I.G.	13.189	19.068	32.257
Vini tav. I. G.	31.074	40.684	71.758
Vini Doc e Docg	18.921	30.897	49.817
Vini altri	53	8.055	8.108
Vini spumanti Doc	41	1.681	1.722
Vini spumanti altri	528	8.220	8.748
Vini frizzanti Doc	1	177	178
Vini frizzanti altri	847	4.549	5.395
Vini liquorosi Doc	225	142	367
Vini liquorosi altri	124	56	180
Totale	65.003	113.529	178.532

Giacenze alla produzione

Categorie	Vino R.	Vino B.	Totale
Vini tav. non I.G.	35.198	35.024	70.222
Vini tav. I. G.	31.856	44.882	76.738
Vini Doc e Docg	116.254	173.932	290.186
Vini altri	118	300	418
Vini spumanti Doc	0	1.282	1.282
Vini spumanti altri	207	7.049	7.257
Vini frizzanti Doc	40	327	367
Vini frizzanti altri	778	3.504	4.282
Vini liquorosi Doc	16	0	16
Vini liquorosi altri	0	0	0
Totale	184.467	266.300	450.768

La Fiera Internazionale del Vino di Ljubljana

Ljubljana, capitale dello Stato di Slovenia, ha ospitato dal 31 agosto al 5 settembre, la tradizionale Fiera Internazionale del Vino, giunta quest'anno alla 38ª edizione. Nonostante le ben note difficoltà derivanti dalla situazione bellica in corso nella ex Jugoslavia, che facevano prevedere una consistente rarefazione di espositori, questa eventualità non si è verificata in quanto gli spazi lasciati vuoti dagli espositori residenti nei territori in guerra, sono stati occupati dalle Aziende slovene, presenti al gran completo.
Da parte italiana ben due le presenze ufficiali: quella del Trentino-Alto Adige e quella del Friuli-Venezia Giulia, che si affiancavano a quella tradizionale austriaca.
Lo stand della nostra Regione presentava, in una cornice prestigiosa, una selezione delle migliori produzioni di ben 70 Aziende vitivinicole delle Provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine.
In contemporanea all'inaugurazione, è stata organizzata anche la «Giornata del Friuli-Venezia Giulia» che si è conclusa con un rinfresco offerto alle autorità slovene, nella fastosa cornice del Cankariev Dom. In tale occasione, alla presenza di un centinaio di invitati tra i quali molte autorità politiche e operatori economici del settore ristorazione e alberghiero, sono stati consegnati i riconoscimenti ottenuti da Aziende vitivinicole del Friuli-Venezia Giulia, al Concorso Internazionale del Vino che ha preceduto la manifestazione fieristica.
Nel complesso, si può affermare che la partecipazione al concorso ed alla Fiera, possono considerarsi positivamente, e ciò non solo per i numerosi riconoscimenti ottenuti dai viticoltori regionali, ma anche per le ottime prospettive di carattere commerciale, che si delineano in modo sempre più evidente, scorrendo gli ambiziosi programmi di sviluppo economico, messi a punto dagli amici sloveni. E che tali prospettive siano reali è dimostrato anche dal fatto che nell'organizzazione della presenza regionale alle manifestazioni di Ljubljana, si sono affiancate al Centro Regionale Vitivinicolo, anche le Camere di Commercio di Gorizia, Pordenone e Trieste, oltre alla Comunità Montana del Collio di Cormons; Enti questi, abituati per loro struttura, a considerare e ad occuparsi, abitualmente solo di situazioni reali con possibilità di pratica attuazione.
Le premesse per un'ampia collaborazione con la vicina nazione di Slovenia quindi esistono e vanno incentivate con interscambi di tecnologie e materie prime, nonché con una vicendevole promozione dei prodotti vitivinicoli di questi due importanti territori contermini.

L'intervento del dott. Enzo Bevilacqua, presidente della Cciaa di Gorizia, alla cerimonia di presentazione delle aziende partecipanti al concorso internazionale di Gorizia.

La qualità sulla ribalta di Arcigola

La grande macchina organizzativa di Arcigola-Slow Food è pronta a dare il via alla prima *convention* internazionale sui vini del Friuli che si terrà dal 12 al 15 novembre prossimi nella nostra regione. Il fatto di aver indotto gli organizzatori a rivolgersi al Friuli-Venezia Giulia per svolgere questa terza iniziativa di carattere internazionale (dopo le precedenti *conventions* di Piemonte e Toscana) dimostra come i vini friulani si siano collocati in quella ristretta fascia di prodotti universalmente riconosciuti per l'alto valore qualitativo. Tuttavia, la *convention* non potrà limitarsi a questa pura e semplice constatazione dei valori emersi in questo settore, ma punterà invece a proporre un'operazione di marketing di territorio, valorizzando così tutte quelle risorse alimentari, gastronomiche, storiche, culturali e paesaggistiche che senz'altro sapranno infondere agli ospiti la «voglia» di ritornare in Friuli per scoprire ancor meglio questi nostri semplici segreti.
Il programma è molto sostanzioso. I 90 produttori più rappresentativi illustreranno i loro prodotti ad un pubblico di operatori e amatori provenienti da ogni parte del mondo. Conferenze tematiche per conoscere a fondo la storia e il patrimonio vitivinicolo del Friuli, degustazioni e visite in cantina per stabilire un contatto diretto con i protagonisti e conoscere la loro filosofia produttiva.
Il messaggio che questa *convention* vuol dare al mondo degli amatori del buon bere, è quello sì di una Regione che ha saputo rinnovare completamente gli impianti e la tecnologia, a partire dai primi anni Settanta, per offrire sul mercato una gamma completa di vini bianchi, giovani, profumati che hanno avuto un successo travolgente in larghe fasce di consumatori; ma accanto a questo verrà presentata l'immagine di una regione che ha voluto ulteriormente progredire e proporre sul mercato vini bianchi e rossi pronti non prima di due o tre anni e in grado di prospettare un'evoluzione positiva per molti anni successivi.
I produttori friulani, da parte loro, si aspettano indicazioni dal mondo del consumo, della scienza e della divulgazione, che permetta loro di orientarsi in un mercato in forte trasformazione e con significativi segnali di debolezza. Ristoranti e trattorie friulane completeranno degnamente un soggiorno *slow* all'insegna della convivialità.

La presentazione dei vini friulani
Alto gradimento a Montréal

Montréal ha compiuto quest'anno il 350° anniversario della sua fondazione. Nelle varie iniziative e manifestazioni celebrative di carattere internazionale, il coinvolgimento dell'Italia era irrinunciabile, tenuto anche conto della massiccia presenza della collettività di origine italiana, che molto ha contribuito allo sviluppo di questa metropoli (l'italiano è la terza lingua parlata in Québec dopo il francese e l'inglese). Ed è così che, grazie all'interessamento della Friul Promotion, una agenzia di promozione commerciale che ben rappresenta il Friuli-Venezia Giulia in Canada, e alla quale fanno capo i due friulanissimi dott. Ugo Mandrile e Aldo Chiandussi, è stato possibile realizzare nello scorso mese di settembre una importante mostra sui Longobardi — organizzata dalla direzione regionale dell'istruzione e cultura e dall'Esa — ed una serie di presentazioni di vini organizzata dalla Camera di commercio di Gorizia in collaborazione col Centro regionale vitivinicolo.

La prima presentazione si è tenuta nella sede dell'Ice di Montréal, davanti a più di cinquanta fra agenti di vini, ristoratori e giornalisti specializzati. A guidare la degustazione dei primi nove vini è stata chiamata la giornalista e capo-redattrice della rivista *La Barrique*, Nicole Barrette Ryan, esperta conoscitrice delle realtà enologiche friulane.

Curata da Nicole Barrette, anche la seconda degustazione di vini nella nuovissima sede (inaugurata per l'occasione) della Société des Alcools du Québec, la Maison du Gouverneur.

Al wine-tasting, riservato ai funzionari e dirigenti della Société, cui fanno capo più di 350 punti vendita distribuiti in tutto il Québec, erano presenti una sessantina di persone che non hanno mancato di sottoporre ai rappresentanti delle aziende friulane moltissime domande relative alla tecnica di vinificazione, conservazione e, soprattutto, prezzo di vendita.

L'ultima degustazione ha avuto luogo nella splendida cornice della Maison des vins di Québec city, situata nella Place Royale della vecchia Capitale, ospiti ristoratori e commercianti di vino. Nove le aziende presentate: Pintar, Friulvini, Rubini, Livon, Dal Fari, Mangilli, Snidarcig, Lorenzon, Cà Ronesca.

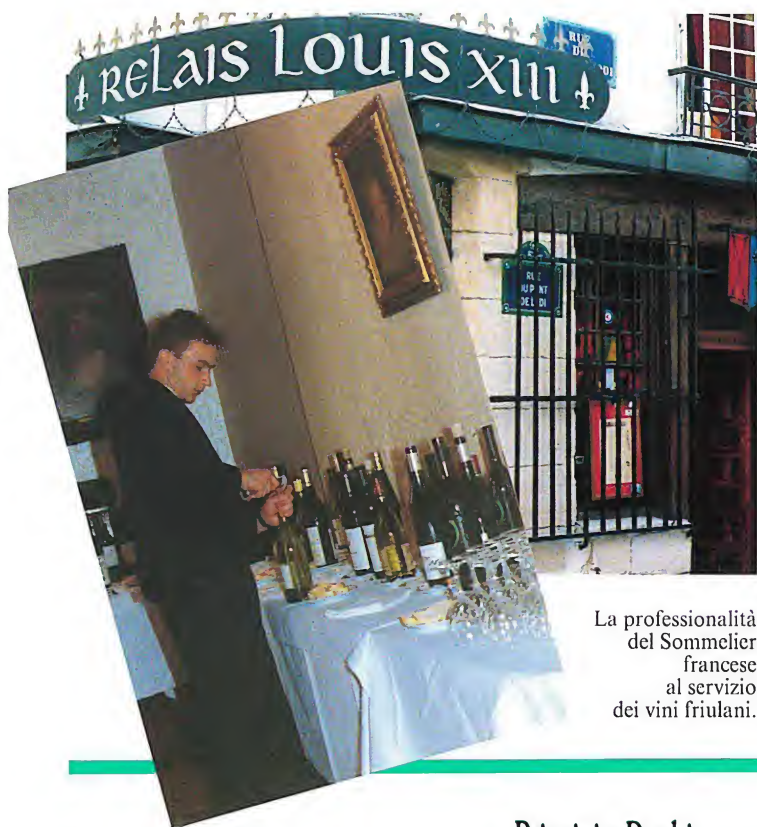
La presentazione all'Ice di Montreal.

Per i saluti ufficiali e in rappresentanza della Camera di commercio di Gorizia era presente il vicepresidente Luciano Sacchetti, che non ha mancato di complimentarsi per l'ottima organizzazione e per la splendida accoglienza che l'Ice, la Société des Alcools e i ristoratori italiani che operano in Québec hanno riservato alla delegazione friulana.

A quest'ultimo proposito, il titolare del ristorante Le Latini, Moreno De Marchi, alla nostra domanda riguardo alle prospettive di ulteriore espansione dei vini friulani sul mercato canadese, ha risposto che la crisi dei consumi di vino che si sta verificando anche nella ristorazione non ha minimamente intaccato la domanda di prodotti di qualità, quali appunto i vini friulani ●

Luciano Sacchetti nella cantina di Moreno De Marchi *(a destra)*.
A fianco: la delegazione delle aziende friulane alla Maison du Gouverneur.

Aziende friulane in uno dei più famosi ristoranti di Parigi

Picolit mon amour

La professionalità del Sommelier francese al servizio dei vini friulani.

«Parigi val bene una mostra», è il titolo di un articolo pubblicato nel precedente numero del Vigneto che riportava la cronaca della partecipazione del Centro vitivinicolo al Sial Boisson, fiera specializzata di vini e bevande che si è svolta a Parigi nel giugno scorso. Ed è proprio grazie a questa fiera che abbiamo avuto l'opportunità di contattare il direttore di uno dei più prestigiosi ristoranti di Parigi, il signor Freddy Sabani del ristorante «Relais Louis XIII», rigorosamente francese, che dopo aver apprezzato l'alta qualità dei vini degustati, ci ha offerto la possibilità di organizzare una presentazione anche nel suo ristorante.
L'offerta era troppo allettante per lasciarsela sfuggire, e l'entusiasmo con cui le aziende hanno corrisposto alla proposta ha fatto il resto. Ed è così che a fine settembre, nelle quattrocentesche sale del ristorante che fu già apprezzato dall'imperatore Luigi XIII, situato nel cuore di Parigi, una trentina di vini in rappresentanza di quindici tra le migliori aziende friulane, hanno attirato l'attenzione di ristoratori, sommeliers ed altri operatori del settore, invitati per l'occasione. I commenti sono stati estremamente favorevoli, soprattutto per quanto riguarda i vini derivati da vitigni autoctoni e da uvaggi. Come sempre, il Picolit ha saputo incuriosire gli ospiti ed intrattenerli in attenta... meditazione.
Tutto bene, dunque, sul piano della promozione, cui dovrà seguire l'individuazione sul posto di interlocutori seri in grado di affrontare la commercializzazione; cosa non facile su un mercato molto chiuso e legato alle proprie tradizioni, e in un momento in cui anche il settore della ristorazione parigina risente gli effetti della crisi economica che evidentemente riguarda anche i cugini d'oltralpe.
Ma i grandi fatti che stanno portando l'Europa dei Dodici all'unificazione — e, per quanto riguarda lo scambio delle merci, il '93 che abbatterà definitivamente le barriere doganali —, non mancheranno di destare anche nei riguardi dei consumatori francesi l'interesse per le produzioni di alta qualità quali i vini della nostra regione. Se riusciremo in questa impresa, collocando anche solo poche etichette sulla carta dei vini di ristoranti ed enoteche che contano, avremo contribuito a smitizzare l'immagine che i francesi hanno ancora nei confronti dei vini italiani, e cioè quella di una produzione di vini da taglio, e comunque di bassa qualità ●

Principi e Duchi

Il principe Ranieri di Monaco ed il figlio Alberto, recentemente in visita a Villa Manin, sono entrati a far parte della grande famiglia del Ducato dei vini friulani.

L'irresistibile crescita (+15%) della manifestazione
Porte aperte nei Vivai di Rauscedo

Dopo i positivi risultati commerciali dell'ultima campagna, con oltre 24 milioni di barbatelle innestate collocate sul mercato (22 milioni in Italia, pari al 54 del totale nazionale) ed un fatturato di oltre 38 miliardi di lire, a Rauscedo, nella sede dei Vivai Cooperativi, è tempo di ulteriori bilanci a conclusione della manifestazione «Porte aperte» (21-29 agosto), giunta alla terza edizione. E il bilancio non può essere che molto lusinghiero, considerando le oltre 1100 presenze di operatori vitivinicoli (il 15% in più rispetto allo scorso anno), gli indirizzi di stima e gratitudine pervenuti ai responsabili dei Vcr e la grande soddisfazione manifestata da tutti i partecipanti.

Da tutte le principali regioni viticole italiane, nonché da Spagna, Grecia, Slovenia e Croazia, sono infatti confluite a Rauscedo con ogni mezzo (perfino un volo charter per 50 operatori vitivinicoli siciliani) numerose comitive, secondo calendari prefissati, ma con programmi di visite e convegni specifici per le varie zone.

Il programma «comune» prevedeva la prima tappa nella sede centrale dei Vivai, con il saluto di benvenuto da parte del direttore dei Vcr, dott. Eugenio Sartori, e la successiva visita, guidata dai vari agronomi Vcr, alle grandi strutture coperte, nonché alle capienti e numerose celle frigo e al reparto macchine da vivaio che la cooperativa mette a disposizione di tutti i circa 200 vivaisti associati.

Successivamente, ci si trasferiva al Centro sperimentale «Casa 40», dove la visita proseguiva ai vigneti con le collezioni dei principali vitigni da vino e da tavola (oltre un centinaio) e relativi cloni (oltre 250) — sia italiani che stranieri —, ai campi di omologazione dei nuovi cloni Vcr, alle parcelle per le sperimentazioni di portinnesti resistenti alla stanchezza del terreno, condotte in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, alle serre per lo studio dei danni da flavescenza dorata, realizzato in collaborazione con l'Istituto di Patologia Vegetale dell'Università di Udine, per la salvaguardia in ambiente protetto delle piante madri di tutti i recenti cloni Vcr e, non da ultimo, per l'accrescimento e successivo microinnesto, od innesto in verde, di piantine micropropagate ottenute negli appositi laboratori funzionanti da oltre un anno nel medesimo Centro sperimentale.

Per tutti i partecipanti, organizzati in gruppi di 50-70 persone, era poi prevista la dimostrazione della messa a dimora delle barbatelle con apposita macchina ad allineamento laser, che ben presto vedremo operare in tutte le maggiori aziende viticole, grazie al perfetto interramento ed all'ottimo attecchimento delle barbatelle, alla buona capacità lavorativa ed ai bassi costi d'esercizio.

Dopo la proiezione del filmato sui Vcr, nella sala convegni seguiva un breve incontro dedicato ai temi specifici per le singole zone, con successiva degustazione delle microvinificazioni nell'apposita cantina. La visita ad un appezzamento a vivaio, rappresentativo degli oltre 450 ettari che gli associati ai Vcr coltivano annualmente, concludeva il programma della mattinata.

Dopo la colazione, si potevano visitare alcune aziende vitivinicole friulane o del Veneto orientale, caratterizzate soprattutto dall'adozione di modelli viticoli (distanze d'impianto, sistemi di allevamento e tecniche colturali) in grado di produrre uva di buona qualità ed a costi nettamente inferiori rispetto al passato. Grazie all'adozione di forme di allevamento quali la doppia cortina e la cortina semplice e la conseguente adozione di macchine per le potature e la vendemmia, nonché la scelta dell'inerbimento controllato dell'interfilare, della difesa integrata contro i parassiti e di concimazioni ed irrigazioni razionali, esse riescono, infatti, a contenere entro le 100 ore di operaio/ettaro/anno l'esigenza di manodopera nel vigneto; inoltre, grazie alle perfette operazioni di potatura verde (pettinatura e cimatura dei germogli), realizzate con

la collaborazione di validi agronomi e di contoterzisti presenti in zona, queste aziende producono uva sana e di buona qualità, anche con i vitigni bianchi a maturazione precoce, notoriamente molto sensibili agli ambienti poco vocati. Un cenno particolare, infine, meritano i convegni, nei quali a fianco del direttore dei Vcr dott. Eugenio Sartori e degli altri nove agronomi, che a vario titolo operano in seno ai Vivai cooperativi, si sono alternati a seconda delle regioni di provenienza dei visitatori il prof. Attilio Scienza dell'Istituto di Viticoltura dell'Università di Milano, il dott. Italo Roncador, ricercatore presso l'Istituto agrario di S. Michele all'Adige, il prof. Egon Egger, direttore di sezione dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano e il prof. Maurizio Boselli, della Cattedra di Viticoltura dell'Università Csc di Piacenza. I temi trattati hanno rispettivamente riguardato la scelta del vitigno e la zonazione, cioè uno studio specifico sulla vocazionalità del territorio per il conseguimento dei migliori risultati produttivi, le nuove selezioni clonali dei vitigni bianchi di pregio, l'adozione di modelli viticoli per la meccanizzazione integrale e la scelta dei vecchi e nuovi vitigni per zone di antica tradizione viticola quali le province campane.

Un programma, quindi, molto fitto, che ha riscontrato il più vivo interesse e che ha pienamente convinto i responsabili dei Vivai Cooperativi di Rauscedo, a progettare sin d'ora la prossima edizione, nella certezza di essere sulla buona strada per fornire all'intera viticoltura italiana ed europea in genere, il miglior contributo all'innovazione e al miglioramento delle produzioni

Notizie

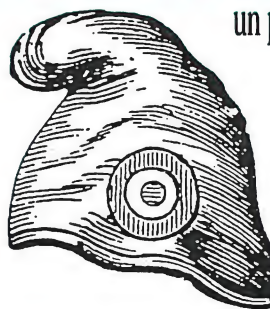
Ammortizzerà la riforma della Pac comunitaria

L'agricoltura francese ha un piano di sostegno ...e l'Italia?

Come era stato convenuto il 18 giugno, il primo ministro francese, Pierre Bérégovoy, ed il ministro dell'agricoltura, Louis Mermaz, hanno ricevuto i rappresentanti del Consiglio dell'agricoltura francese. Ad essi hanno reso noto, al termine dei lavori delle commissioni miste costituite all'inizio di luglio, le decisioni del governo a favore di circa 900 mila agricoltori. Si tratta, ha dichiarato il primo ministro, di un «piano di accompagnamento della riforma della Pac adottata dai Dodici il 21 maggio 1992, che si basa contemporaneamente su uno sforzo di solidarietà nazionale e su prospettive di modernizzazione».

Il quotidiano Le Monde dedica il 22 luglio una serie di articoli all'avvenimento. Un primo articolo (non firmato) spiega i dettagli del piano pluriennale — gli interventi previsti vanno dal 1993 al 1996 — che è strutturato in quattro punti.

1) L'alleggerimento degli oneri fiscali: proseguendo sulla linea portata avanti nel 1991 e nel 1992, il governo ha deciso di sopprimere totalmente, dal 1994 al 1996 e per gradi, la parte dipartimentale dell'imposta sui fondi non costruiti. La parte regionale sarà soppressa integralmente dal 1993. L'anno prossimo questa misura, aggiunta agli esoneri decisi nel 1991, costerà allo Stato 930 milioni di franchi in rimborsi sulle regioni per i mancati introiti fiscali. In totale il risparmio sulle tasse per tutti gli agricoltori raggiungerà nel complesso i 2,8 miliardi di franchi.

D'altra parte, il massimale dell'anticipo per investimenti, sarà portato da 30.000 a 60.000 franchi sul reddito imponibile e, al di là dei 30 mila franchi, il tasso di deduzione sarà del 10%.

Ultima misura, vigorosamente reclamata dagli agricoltori: l'esenzione o lo scaglionamento del pagamento degli oneri sociali per quegli agricoltori alle prese con difficoltà di pagamento particolarmente ardue (oltre i 150 milioni di franchi).

2) Misure per la riduzione del debito: un nuovo stanziamento di 1,2 miliardi di franchi sarà destinato al Fonds d'allegement des charges (Fac) e permetterà di ridefinire il debito degli agricoltori che hanno più investito. Le riduzioni degli interessi potranno raggiungere il 2% e saranno discusse ed applicate a livello locale. Le scorte delle cooperative, molte delle quali sono in situazione di grave difficoltà, saranno esaminate con particolare attenzione.

3) Aiuti alla modernizzazione ed all'estensivizzazione: a partire dal 1993, i giovani agricoltori che desiderino diversificare le proprie produzioni o investire nella loro azienda, nei servizi (ad esempio nell'agriturismo) o estensivizzare le produzioni, beneficeranno di un aiuto di 20 mila franchi.

Per non penalizzare coloro i quali hanno già ristrutturato le loro aziende in questo senso, la disposizione ha effetto retroattivo a partire dal primo luglio 1992. La deduzione fiscale accordata ai beneficiari del fondo «giovani agricoltori» sarà estesa ai beneficiari dei prestiti agevolati. A queste misure (140 milioni di franchi) si aggiunge un dispositivo di sostegno ad un'agricoltura più estensiva e più rispettosa dell'ambiente. A partire dal 1993 entrerà in vigore un premio per gli allevamenti estensivi (meno di un grosso bovino per ettaro di pascolo). L'ammontare di questo «premio all'erba» è per ora fissato in 120 franchi all'ettaro e raggiungerà i 300 franchi nel 1995. La Comunità europea coprirà il 50% del costo. Infine, l'indennità versata nelle zone meno favorite e di montagna sarà rivalutata dell'11% e la defiscalizzazione dei biocarburanti — inizialmente intesa fino al 1996 — sarà definitiva. Il governo si impegna, a partire da questo autunno, a formare un gruppo di lavoro che associ rappresentanti della professione agricola ed industriale del petrolio per convenire delle misure per sviluppare le colture cosiddette «energiche» e l'uso dei biocarburanti.

4) Misure congiunturali: queste misure sono essenzialmente destinate ai frutticoltori ed ai viticoltori vittime delle forti gelate della primavera del 1991. Per l'insieme delle calamità agricole dell'anno scorso, le somme erogate raggiungeranno gli 1,5 miliardi di franchi.

Godranno di crediti eccezionali anche i produttori ortofrutticoli e gli ovinicoltori. Per quanto riguarda i viticoltori, il governo ritiene necessario, con la prospettiva di un raccolto abbondante, sostenere coloro i quali si siano impegnati in una politica di qualità e di controllo della produzione. A tal fine sono previsti 250 milioni di franchi

Questo pezzo è stato ripreso dal Corriere Vinicolo. Lo abbiamo pubblicato per mettere in evidenza le diversità d'intervento statale tra le diverse nazioni della Comunità Economica Europea!

La quinta Selezione Vini d'Autore
A Venezia la notte dei supervini

Vini d'Autore, una selezione di vini italiani Docg, Doc e da tavola ad indicazione geografica, organizzata dalla Camera di commercio di Venezia in collaborazione con l'Unione italiana delle Camere di commercio, è giunta alla sua quinta edizione. Cinque commissioni di degustatori italiani hanno scelto per ciascuna delle otto categorie in concorso i vini migliori, in numero non superiore a tre per categoria, che hanno ottenuto una «nomination». La notte degli Oscar dei vini si è svolta nella splendida cornice veneziana, il 26 settembre 1992. Una giuria internazionale, composta da giornalisti stranieri ha assegnato ai vincitori (uno per categoria) il prestigioso premio Marco Polo.

Vini d'Autore intende valorizzare l'*evolversi* dei vini italiani (il lavoro creativo dell'uomo-cantiniere, il rinnovamento dei vigneti, ecc.), ed ha inoltre il merito di far emergere un identikit dell'enologia italiana ampio e aggiornato.

La presenza di una giuria internazionale dà modo altresì di promuovere all'estero la conoscenza e l'immagine della produzione italiana di alta qualità. Sulle bottiglie dei vini vincitori sarà possibile mettere la dicitura «Marco Polo Selezione Vini d'Autore», contrassegno riconosciuto ufficialmente dal Ministero dell'agricoltura in conformità alle vigenti norme Cee.

I vini che possono partecipare alla selezione Marco Polo Vini d'Autore di Venezia sono unicamente i vini tranquilli, derivanti da uve prodotte in vigneti di proprietà delle aziende e vinificati nell'ambito delle stesse, oppure ottenuti da uve di provenienza esterna e accertata, vinificati e imbottigliati in azienda.

I vini sono suddivisi nelle seguenti categorie:

1) vini bianchi Docg - Doc (giovani dell'ultima vendemmia - 1991);
2) vini bianchi da tavola ad indicazione geografica o ad indicazione geografica tipica (affinati con più di un anno dalla vendemmia - 1990, 1989, ecc.);
3) vini rossi Docg - Doc (con non più di due anni dalla vendemmia - 1991 - 1990);
4) vini rossi da tavola ad indicazione geografica o ad indicazione geografica tipica (affinati da tre a quattro anni dalla vendemmia - 1989, 1988);
5) vini rossi Docg - Doc (affinati oltre i quattro anni dalla vendemmia - 1987 e precedenti);
6) vini rosati Docg - Doc;
7) vini da dessert Docg - Doc (dell'ultima vendemmia - 1991);
8) vini da dessert Docg - Doc (con più di un anno di affinamento - 1990 e precedenti).

Vini vincitori del Premio Marco Polo 1992 alla 5ª Selezione Vini d'Autore di Venezia

1) vini bianchi Docg - Doc (giovani dell'ultima vendemmia - 1991):
Lison Pramaggiore Chardonnay
La Braghina
2) vini bianchi da tavola ad indicazione geografica o ad indi-

cazione geografica tipica (affinati con più di un anno dalla vendemmia - 1990, 1989, ecc.):
Cesuret Chardonnay Atesino - Castel Rametz
3) vini rossi Docg - Doc (con non più di due anni dalla vendemmia - 1991 - 1990):
L'Altro Merlot C.O.F.
Torre Rosazza
4) vini rossi da tavola ad indicazione geografica o ad indicazione geografica tipica (affinati da tre a quattro anni dalla vendemmia - 1989, 1988):
Cabreo Il Borgo
Tenimenti Ruffino
5) vini rossi Docg - Doc (affinati oltre i quattro anni dalla vendemmia - 1987 e precedenti):
Chianti Classico La Casuccia - Castello di Ama
6) vini rosati Docg - Doc:
Nessun classificato
7) vini da dessert Docg - Doc (dell'ultima vendemmia - 1991):
La Caudrina Moscato d'Asti - Redento Dogliotti
8) vini da dessert Docg - Doc (con più di un anno di affinamento - 1990 e precedenti):
Moscadello di Montalcino - Banfi

Vini d'Autore 1992

1) vini bianchi Docg-Doc (giovani ultima vendemmia - 1991):
Lison Pramaggiore Chardonnay
Tenuta La Braghina
Lison di Portogruaro (Ve)
Lison Pramaggiore Sauvignon 1991
Villa Frattina Spa
Ghirano di Prata (Pn)
Frascati Superiore Vigneto Santa Teresa
Fontana Candida
Monte Porzio Catone (Roma)
2) vini bianchi da tavola ad indicazione geografica o ad indicazione geografica tipica (affinati con più di un anno dalla vendemmia - 1990, 1989, ecc.):
Fumaio Sauvignon Blanc 1989
Banfi srl - Montalcino (Si)
Cervaro della Sala
Marchesi L. e P. Antinori
Firenze
Cesuret Chardonnay Atesino 1990
Castello Rametz Spa
Merano (Tn)
3) vini rossi Docg - Doc (con non più di due anni dalla vendemmia - 1991 - 1990):
L'Altro Merlot Colli Orientali del Friuli
Genagricola Spa
Manzano (Ud)
Cabernet Zuc di Volpe
Azienda Agricola Volpe Pasini Sas - Togliano di Torreano (Ud)
Lison Pramaggiore - Merlot
Tenuta La Braghina
Lison di Portogruaro (Ve)
4) vini rossi da tavola ad indicazione geografica o ad indicazione geografica tipica (affinati da tre a quattro anni dalla vendemmia - 1989, 1988):
Cabreo Il Borgo Predicato di Biturica 1988
Tenimenti Ruffino
Pontassieve (Fi)
Stielle 1988
Az. Agr. Rocca di Castagnoli Srl - Gaiole in Chianti (Si)
Mormoreto Predicato di Biturica 1988
Marchesi de' Frescobaldi (Fi)
5) vini rossi Docg - Doc (affinati oltre i quattro anni dalla vendemmia - 1987 e precedenti):
Brunello di Montalcino Poggio all'Oro 1986
Banfi Srl - Montalcino (Si)
Chianti Classico Castello di Ama «Vigneto La Casuccia» 1987
Castello di Ama Spa
Lecchi in Chianti (Si)
Brunello di Montalcino Vigna del Lago 1987
Az. Agr. Val di Suga Srl
Montalcino (Si)
6) vini rosati Docg - Doc:
Nessun classificato
7) vini da dessert Docg - Doc (dell'ultima vendemmia - 1991):
Moscato d'Asti «La Caudrina»
Dogliotti Redento & Figli
Castiglione Tinella (Cn)
Moscato d'Asti «La Galeisa»
Dogliotti Redento & Figli
Castiglione Tinella (Cn)
8) vini da dessert Docg - Doc (con più di un anno di affinamento - 1990 e precedenti):
Trentino Moscato Giallo San Vigilio
Cavit Scarl
Ravina di Trento (Tn)
Casal dei Ronchi Recioto Serègo Alighieri
Masi Agricola
Gargagnago di Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr)
Moscadello di Montalcino
Banfi Srl - Montalcino (Si)

Ai vincitori dei premi le più vive congratulazioni de «Un vigneto chiamato Friuli»

Nel vigneto della pace

A Cormòns si è vendemmiato con il sorriso, seppur bagnato da acquazzoni misto sole, questo raccolto '92, tradizionale e nuovo al contempo.
Il sorriso lo hanno portato gli studenti del Collegio del Mondo Unito di Duino, con la loro esuberanza giovanile.
Le uve le ha offerte, come di consueto, il «vigneto della pace», adiacente alla Cantina, ricco di oltre 400 vitigni, vera banca ampelografica di rilevanza mondiale. Ma Cormòns, «Città del vino», ha voluto quest'anno assemblare alle uve «della Pace» anche quelle della «Città del Vino», puntualmente pervenute in Cantina, per non mancare a questo momento di festa genuina e di grande valore simbolico

Una telefonata presidenziale

Il presidente della Repubblica Scalfaro, ha dedicato una lunga telefonata d'apprezzamento, per essere stato destinatario primo del vino della Pace inviatogli dalla Cooperativa Produttori, come da tradizione annuale. Un gesto simbolico, a conferma della classe cristallina del presidente, cui è naturale alternare l'energia coraggiosa nei momenti duri ad espressioni spontanee, ricche d'umanità, che tanto l'avvicinano alla gente comune. Per l'immagine del vino friulano si è trattato di un messaggio d'eccezionale spessore, che ripaga di tante amarezze e riconferma, ancora una volta, come fortunatamente il Bel Paese possa contare su tanti uomini che onestamente s'impegnano a tenerlo in piedi con dignità

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale vitivinicolo. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
509394/506097
Fax: 0432/510180

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Oriano Turello, Marco Zampar, Vanni Tavagnacco

Consulenza
Eugenio Segalla

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con Giovanna Bianchi

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Arti Grafiche Friulane

Fotografie
Archivio del Centro regionale vitivinicolo, con la partecipazione di Italo Gottardo, Lisio Plozner, Ennio Calice, Diego Minisini, archivio di Isi Benini, Franco Rossi

La foto di copertina è di Paolo Gallo

Le illustrazioni alle pagg. 32 e 33 sono tratte dal Taccuino n. 1 dei Quaderni Guastallesi

L'illustrazione del sommario è cortesia di Mario Micossi

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno X n. 5
settembre-ottobre 1992

UN VIGNETO
CHIAMATO
FRIULI